

# 嘉義市私立興華高級中學附設職業學校

## 108 學年度選課輔導手冊

(技術型高級中等學校)

108 年 8 月 20 日

# 目 錄

壹、學校願景.....	02
貳、學生圖像.....	03
參、課程發展與規劃.....	04
一、一般科目教學重點.....	04
二、群科教育目標與專業能力.....	12
三、課程地圖.....	15
肆、課程表 .....	19
一、課程架構表.....	19
二、教學科目與學分(節)數表.....	23
三、科目開設一覽表.....	32
伍、彈性學習.....	43
一、彈性學習時間實施相關規定暨學生自主學習實施規範.....	43
二、彈性學習時間規劃表.....	57
陸、學生選課規劃與輔導 .....	61
一、校訂選修課程規劃(含跨科、群、校選修課程規劃) .....	61
二、選課輔導流程規劃.....	68
(一)課程諮詢階段.....	68
(二)選課作業.....	70
(三)登錄學習歷程檔案階段.....	73
柒、生涯輔導與未來進路 .....	74
一、生涯輔導工作與資源.....	74
二、升學進路.....	78
三、就業進路.....	81

## 壹、學校願景

私立興華高中在歷屆校長努力經營之下，已建立獨具特色的校園學風，但本校地處相對弱勢縣市(嘉義)，臨近地區廣設公、私立高中職，學區學生來源重疊，又受少子化影響，學校面臨之生存壓力與日俱增，因此，學校唯有建立品牌與特色，建立學校於社區民眾中優質的形象，提供社區學子安心、優質的就近學習環境，方能獲得學區學生及家長認同，使家長樂於將子女送到學校就讀，校務得以永續發展。

在社會環境變動劇烈及知識經濟的挑戰下，為保有學校競爭優勢，並期盼能培育出「心善德高、氣質超凡、勤奮樂觀、優質成長、積極創新、追求卓越、感恩關懷、勇敢負責」之優質學生，本校以「全人教育」為學校核心願景，逐步發展「學生圖像」，同時參考「學校現況 SWOT 分析」，訂定「探索（多元學習）、精進（專業精進）、涵養（人文藝術）、創新（創新教學）」為學校發展目標，且由行政單位與各學科、各專業類科代表，共同規劃、擬定相關經營策略。



## 貳、學生圖像

體驗探索  
專業精進  
進學涵養  
卓越創新



嘉義市私立興華高中 - 學生圖像

學校願景	學生圖像	學生圖像的詮釋
全人教育	體驗探索	1.1 多元展能與特色發展
		1.2 服務學習與敬業樂群
		1.3 全球視野與核心競爭
	專業精進	2.1 技藝專精與專業成長
		2.2 科技整合與資訊運用
		2.3 團隊合作與自我探索
	進學涵養	3.1 品格養成與互信互愛
		3.2 人文素養與社會參與
		3.3 溝通協調與勇於表達
	卓越創新	4.1 創意前瞻與務實致用
		4.2 批判反思與創新求變
		4.3 自我超越與勇於負責

學生圖像與學生圖像雙向細目表

參、課程發展與規劃

一、一般科目教學重點

表 3-1 一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目教學目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像			
				體驗探索	專業精進	進學涵養	卓越創新
語文領域	國語文	【總綱之教學目標】	培養學生如何操作閱讀策略，學習如何推論、歸納文意，可以掌握文本意涵及大意，正確理解他人。	○	●	●	○
			強化學生學習與生活經驗之結合：以國語文為主，結合群科學習經驗，發展主題式寫作教學，例如：觀光科可進行「旅遊企劃書寫作」；餐飲科可進行「美食文學」之鑑賞等，以此強化學習與生活之結合。	●	●	●	○
			訓練學生口語表達能力，藉由文本中的正反論證，引導同學在群體中學習表達，以自己的觀點進行正反論述，同時強化閱讀理解能力。	○	●	●	○
			培養學生欣賞文學之美，結合多媒體教材進行教學活化，例如：以電影引導如何進行故事結構架設、以歌詞培養文字使用及修辭等。	●	○	●	●
英語文	【總綱之教學目標】	提升學生的學習動機，藉由活潑、生動有趣的生活英語訓練學生能聽懂教師用英語所講述的課文內容概要，以及所提出與課文內容相關的問題。	○	●	●	○	
		培養學生口說能力，藉由合作學習，加入情境，分組演練對話，並配合多媒體教材，讓學生更熟悉英美文化。	○	●	●	●	
		訓練學生英文書寫能力，可以運用適當	○	●	●	○	

			的詞彙或句型造出正確的句子，並將中文的句子與段落翻譯成英文。				
			引領同學樂於接觸課外的英語文多元素材，如小說、電影、歌曲等，培養學生以英語文為工具，引領同學探索不同領域的新知，多加認識異國之主要節慶習俗及風土民情	●	○	●	○
數學 領域	數學 (B)	【總綱之教學目標】	培養學生的好奇心及觀察規律、演算、抽象、推論、溝通和數學表述等各項能力。	●	●	●	○
			培養學生運用數學思考問題、分析問題和解決問題的能力	○	●	●	○
			培養學生日常生活應用與學習其他領域/科目所需的數學知能。	●	○	●	●
			培養學生使用工具，運用於數學程序及解決問題的正確態度	●	●	●	○
社會 領域	歷史	【總綱之教學目標】	培養學生思考、判斷能力：以某件歷史現象作為課程主題，推論其因果關係，並分析歷史事件對後世的影響，培養同學獨立思考的能力。	○	●	●	○
			培養學生建立正確態度與價值觀：運用歷史知識了解現今環境問題的成因，發展本土歷史意識與地方關懷，建立正確的環保意識。	○	●	●	○
			引導學生了解台灣歷史的發展與特色，並建立對家鄉的認識與認同。透由研讀嘉義縣市或走讀嘉義（結合鄰近博愛社區大學），建立學生歷史基礎知識。	●	○	○	●
			引導學生以多元的角度了解歷史人物與事件，透由探究與實作課程，連結本土歷史經驗與他國的歷史發展，深化對史	●	●	○	○

		事脈絡的理解，發展全球視野，關懷世界不同文化的歷史變遷，以及探索多元文化之差異。				
地 理	【總綱之教學目標】	培養學生資料蒐集與整合之能力，透由連結地理系統 (GIS)、地理視野與地理技能，結合資訊科學強化地理知識探究能力。	○	●	●	○
		培養同學團隊合作：透由小組共同合作，分析地方文化資源的價值與意義，並利用 storymap 書寫文化資源的故事。	●	●	○	●
		培養學生在地認同感：引領學生接觸在地地理知識，透過小組合作討論，調查嘉義周遭之文化及觀光資源，探索嘉義監獄的歷史與地理意義。	●	●	○	○
		培養同學正確價值觀，實踐公民素養：理解地理環境的系統運作，體認環境倫理的內涵，建立正確環境保護之觀念，實踐無塑新生活。	●	●	●	○
公 民 與 社 會	【總綱之教學目標】	訓練學生口語表達能力：以主題性公民議題進行探索與討論，整合公民知識，論述自己的主張，並能提出合理的論證。	●	●	●	○
		培養學生獨立思考能力：結合學生生活經驗，以分組作合作學習，連結媒體與社群網路，探究媒體如何影響公共意見的形成。	●	●	○	●
		培養學生主動學習與探究人類生活相關議題，善用資源並規劃相對應的行動方案。	●	●	○	○
		培養學生關懷社會與實踐公民議題：以主題式議題引領學生思考國家主權和人民的日常生活有什麼關係？國家和多元	○	●	●	○

			身分認同的關係 為何。				
自然科學領域	物理 (A)	【總綱之教學目標】	引領學生認識日常生活與物理學相關的現象及器具，並知道其基本原理及應用於生活中的功能。	●	●	●	○
			培養學生了解運動、聲、光、熱、電、能量等的基本性質之能力，並能瞭解日常生活中常見的簡單現象。	○	●	●	○
			培養學生具備現代科技的基本知識，並瞭解其與日常生活息息相關	●	●	●	○
			培養學生理解物理學的目的是合理解釋物理現象，在過程中能有不同的理論觀點。並能尊重?人的觀點及分辨觀點正誤的能力，以及能與他人合作，有計畫的進行科學探究活動。	●	○	○	●
	化學 (A)	【總綱之教學目標】	引導學生從生活環境中的物質介紹，認知物質的組成的概念、型態、性質、結構、功能和其轉換進而學會分離與鑑定並合理解釋科學的探究。	○	●	●	○
			引導學生從日常生活中的用品使用的交錯化學反應探討化學反應的種類和其特性同時教導學生基本化學反應式的概念，延伸化學反應速率與平衡之間的關係	○	●	●	○
			培養學生具備闡述並探討科學、科技與社會間的相關連結之能力，從生活中歷史發展中了解科學對人類帶來的影響。	●	●	○	●
			培養學生思辨能力，從科學對環境的影響中，生態資源開發、氣候變遷與環境汙染中探討並引伸出學生愛惜大自然環境的素養。	●	○	●	●



生 物 (A)	【總綱之教學目標】	引導學生認識大自然界中生物體能量代謝和細胞組成構造關係與進而學會分類。	●	●	●	○
		引導學生了解自然界的現象、規律與作用包含遺傳演化、生物多樣性、生態多樣性與恆定調節在生物中重要的特性。	○	●	●	○
		引導學生從認識校園環境為開始，認知學校的生物(含動植物)之間的交互作用影響，延伸出愛惜生命的基本價值觀。	●	○	●	●
		培養學生了解環境對於生命體的重要之價值觀，建立學生愛護愛惜環境永續環境的素養。	○	○	●	●
藝 術 領 域	【總綱之教學目標】	提升學生音樂欣賞的認知與鑑賞能力，搭配嘉義市管樂活動，增進同學對不同音樂型態的認識。	●	○	●	○
		加強學生歌唱技巧，增進歌曲詮釋的能力，並提供參與展演活動之機會，例如：母親節合唱比賽、興華盃卡拉 ok 大賽，給予學生演出表現之機會。	●	●	●	●
		建立學生基礎演奏能力：學習樂器演奏與指揮之技巧，考量現有學校設備及學生先備技能，以「杯子敲擊」進行教學，並結合流行歌曲進行伴奏。	●	●	●	●
		培養學生音樂創作能力：教授音樂創作基本技巧、多媒體之基本概念，搭配畢業影片製作，進行畢業歌曲創作，嘗試編曲工作。	●	●	●	●
美 術	【總綱之教學目標】	引導學生認識美術的各種創作媒材及技法，透由生活中之材料進行創作，例如：利樂包凸版畫製作、浮雕製作等，強化學生美術創意。	●	○	●	●

			涵養學生美術的基本概念，增進學生審美的能力，辦理校外美展，增進同學對美術創作之信心，鼓勵其運用繪畫表現個人特質。	●	○	●	●
			培養學生藝術創作能力：善用多媒體與形式從事藝術與生活的創作和展現，結合學務處品德教育，進行戲劇創作，例如：三好話劇比賽、孝道比賽等；透由社團或多元選修課程進行微電影創作，表達想法與情感。	●	●	●	●
			發展學生個人藝術鑑賞能力：鼓勵學生利用各項社會資源並參與欣賞各類展演活動，例如嘉義中正大學所辦理的紫荊影展；阮劇團所辦理的「草草藝術節」等等，以擴大休閒生活、增廣見聞。	●	○	●	●
綜合活動領域	家政	【總綱之教學目標】	協助學生瞭解家政的內涵、發展與相關職業	●	●	○	○
			激發學生學習家政的興趣，為從事家政相關職業做準備	●	●	●	○
			進行職場預備與形象管理之訓練，選擇適合職場的裝扮，展現自我特色及合宜形象。	●	●	○	●
			培養學生具備工作安全衛生知能與環保之基礎素養及家政產業服務與管理專業之基礎知能	○	○	●	●
	環境科學概	【總綱之教學目標】	引導學生了解環境與人類生活之關聯及環境保護之重要性。	●	●	○	○
			培養學生了解保護環境及尊重周遭環境之重要性。	●	●	●	○
			培養學生愛護環境之態度及主動參與環保工作之熱忱。	○	○	●	●

	論		培養學生關心環境及保護環境的世界公民意識。	○	○	●	●
科技領域	生活科技	【總綱之教學目標】	引導學生何謂生活科技，理解知識的應用和應用性的知識，從生活中去認識科學背後的原理原則。	○	●	●	○
			培養學生攝影、影片剪輯及架設網頁的能力，培養其科技素養，使未來具備使「用」工作及科技產品的能力。	●	●	●	●
			培養學生體會、認識科學奧秘與樂趣：介紹與生活息息相關的科技新知，讓學生能體會科學的奧秘及樂趣，例如代替能源、防癌飲食等。	●	●	●	○
			引領學生反思科技與生態之關係。面對因發展經濟而導致的人為破壞，引領學生去了解、觀察；面對當科技無限擴張時，所帶來的正、反面影響，人類如何不被科技所駕馭。	●	●	●	○
	資訊科技	【總綱之教學目標】	培養學生之資訊科學基礎知識	●	●	○	○
			培養學生邏輯思維及運用電腦解決問題之能力	●	●	●	○
			培養學生對資訊科技的正確觀念及態度	●	●	○	○
			啟發學生學習資訊科技之興趣	●	○	●	●
健康與體育領域	健康與護理	【總綱之教學目標】	引領學生認識健康生活型態的重要，並積極努力養成運動的好習慣。搭配學務處辦理的「馬拉松路跑」活動、「近山淨山」體驗活動等，給予同學適時遠離3c產品的機會。	●	●	○	●
			促進學生心理健康：認識青少年心理疾病，搭配多媒體教材，例如：「美麗境界」、「我們與惡的距離」等，引領同學	●	●	○	○

			認識情緒困擾，學習如何調節自己的內在世界，感受自己的心理健康。				
			引領學生認識無菸及無物質濫用的生活：分析藥物濫用的嚴重性，瞭解成癮藥物在醫療上的正確使用，以及物質濫用對個人、家庭與社會所造成的危害，避免非法藥物之使用。	●	●	●	○
			建立學生性健康的觀念：進行性教育，建立正確的性態度與適當的性行為；建立性別認同及培養尊重不同性取向的態度，宣導性別平等，透由溝通對話引導同學尊重他人與自己的不同。	●	●	●	●
	體育	【總綱之教學目標】	培養學生具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。	●	●	○	○
			養成學生規律運動與健康生活的習慣	○	●	●	○
			建構學生運動與健康的美學欣賞能力及職涯準備所需之素養，豐富休閒生活品質與全人健康。	●	●	●	○
			培養學生關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，營造健康與運動社區。	○	●	●	●
全民國防教育	全民國防教育	【總綱之教學目標】	建立學生國家主權、文化、認同等國家價值，從全民國防導論培養參與國防事務及促進國家永續發展的心志。	●	●	●	○
			引領學生瞭解影響國家安全的因素，認識當前國家處境進而深切體國家安全與實踐全民國防的重要性。	●	●	●	○
			培養學生了具備全民防衛之價值觀，透過防衛動員與災害防救，提升動員緊急應變能力，使學生得以發揮強大的人力	●	●	●	○

			動員潛能。				
			提高學生全民國防意識，引導學生建構全民國防意識與知能，從戰爭啟示與全民國防概念培養學生主動關懷社會與國家安全。	●	●	●	○

## 二、群科教育目標與專業能力

群別	科別	產業人力需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像			
					體驗探索	專業精進	進學涵養	卓越創新
商業管理群	資料處理科	1. 硬體設備安裝及維護人才 2. 軟體系統安裝及設計與應用人才 3. 多媒體遊戲產業行銷及整合人才。 4. 金融財務人才	1. 培養電腦硬體安裝及維護技能之人才。 2. 培育軟體系統安裝及設計與應用能力人才。 3. 培養多媒體遊戲產業管理與行銷人才。 4. 培育具備職業道德及服務精神之商業、財經管理人才。	1. 具備電腦硬體知識及設備建構能力	○	●	○	●
				2. 具備電腦硬體及設備檢測維護能力	○	●	●	○
				3. 具備電腦軟體系統規劃及管理能力	○	●	○	●
				4. 具備各式應用軟體操作及應用能力	○	●	●	○
				5. 具備多媒體與遊戲規劃開發能力	○	●	○	●
				6. 具備系統整合執行能力	○	○	●	●
				7. 具備財務金融管理知識及商業記帳能力	○	●	●	○
				8. 具備職場倫理及職業道德能力	●	○	●	○
外語群	應用外語科	1. 外交事務與翻譯人才 2. 國際貿易與數位行銷人才 3. 專業醫護人才 4. 商務導覽人才 5. 外語領隊、導遊	1. 以中華文化為主幹，進行外語教育，培養口說及閱讀之人才。 2. 培養具備外語專業能力及觀光導覽人才。 3. 培養具備商務整合之人才。 4. 培養具備全人照護	1. 具備參與國際事務的行動力	●	○	●	○
				2. 具備分析國際情勢的能力	●	○	●	○
				3. 具備協助推動行銷文化能力	○	●	○	●
				4. 具備開發本土價值的能力	○	●	○	●
				5. 具備健康護理專業知識	●	○	●	○

			<p>知能倫理關懷素養之護理人才。</p> <p>5. 培養對國際事務的關懷及具備終身學習能力。</p>	<p>6. 具備電子商務與文書處理基礎能力</p> <p>7. 具備英、日、韓及越語表達及寫作的能力</p> <p>8. 具備職業道德及熱忱的服務態度</p>	●	○	●	○
餐旅群	觀光事業科	<p>1. 餐旅服務人才</p> <p>2. 飲料製備人才</p> <p>3. 飲料服勤人才</p> <p>4. 領隊導遊人才</p> <p>5. 導覽解說人才</p> <p>6. 航空服務人才</p>	<p>1. 傳授觀光餐旅專業知能，懂得感恩關懷、親善款待的細膩服務之人才。</p> <p>2. 培育觀光餐旅基本技能，鑑知品味，注重衛生與安全觀念專業人才。</p> <p>3. 配合觀光產業展，推動遊程規劃整合</p> <p>4. 加強英日語導覽解說訓練，提昇學生國際視野及語言溝通能力之人才。</p> <p>5. 培養學生具備終身學習能力，以能適應未來職場的快速變化。</p>	<p>1. 具備餐飲、管家服務之能力</p> <p>2. 具備房務、旅館客房實務之能力</p> <p>3. 具備蘇打房實務、咖啡製作之能力</p> <p>4. 具備多國料理及觀光伴手禮製作之能力</p> <p>5. 具備領隊導遊與活動規劃之能力。</p> <p>6. 具備旅遊網頁與航空票務操作之能力</p> <p>7. 具備英語、日語表達之能力</p> <p>8. 具備觀光餐旅從業態度與職業倫理道德</p>	●	●	●	○
			<p>1. 具備職業倫理道德、團隊合作、主動積極、人文關懷服務之能力。</p>	●	●	●	○	
			<p>2. 具備基礎餐旅英文會話、日文之能力</p>	●	●	●	○	
			<p>3. 具備務實致用餐旅服務之能力</p>	●	●	●	●	
			<p>4. 具備中餐廚藝製備之能力</p>	○	●	○	●	

		人才。 4. 培養自我發展，能整合餐旅專業並適應未來國際化及終身學習之人才。	5. 具備烘焙廚藝製備之能力	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
			6. 具備異國料理廚藝之能力	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
			7. 具備數位整合行銷之能力	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			8. 具備創意前瞻觀，培養全方位職能學習之能力	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>





(二) 應英科

高一上學期	高一下學期	高二上學期	高二下學期	高三上學期	高三下學期	工作職類	
商業概論	商業概論			電子商務	電子商務	外語領域 外交事務與翻譯人才 商務導覽人才 外語領隊、導遊	
數位科技概論	數位科技概論	數位科技應用	數位科技應用	計算機應用 網路原理	計算機應用 網路原理		
初階英語聽講練習	初階英語聽講練習	中階英語聽講練習	中階英語聽講練習	高階英語聽講練習	高階英語聽講練習		
初階英文閱讀與寫作練習	初階英文閱讀與寫作練習	中階英文閱讀與寫作練習	中階英文閱讀與寫作練習	高階英文閱讀與寫作練習	高階英文閱讀與寫作練習		
歐美文化簡介 英美散文導讀 英語發音練習	歐美文化簡介 英美散文導讀 英語發音練習	外語導覽及解說實務 英語表達訓練 外語簡報實務 英文文法與句型 外語文書處理實務	外語導覽及解說實務 英語表達訓練 外語簡報實務 英文文法與句型 外語文書處理實務	專題寫作 中英翻譯練習 英文商業書信寫作 新聞英語 韓語會話 越南語與會話	中英翻譯練習 商用英文實務 新聞英語 韓語會話 越南語與會話		
初階日文與會話 營養學	初階日文與會話 營養學	健康促進實務 進階生物	健康促進實務 進階生物	進階日文與會話 環境與健康 應用生物	進階日文與會話 環境與健康 應用生物		健康護理 專業醫護人才
會計學	會計學	初階會計實務 經濟學	初階會計實務 經濟學	進階會計實務 商業溝通	進階會計實務 商業溝通		商務應用 國際貿易與數位行銷人才

### (三) 餐飲科

嘉義興華中學餐飲管理科108學年度課程地圖						
學校願景-全人教育						
學生圖像--體驗探索、專業精進、進學涵養、卓越創新						
<p><b>科教育目標</b></p> <p>1. 培養具備餐飲相關產業從業人員之專業能力。                  2. 培養餐飲從業人員相關外場餐飲服務及內場廚藝技術能力，提升專業證照。                  3. 培養具備結合各項餐飲規劃及行銷之人才。                  4. 培養自我發展，能整合餐飲專業並適應未來國際化及終身學習之人才。</p>			➔	<p><b>科專業能力</b></p> <p>1. 具備職業倫理道德、團隊合作、主動積極、人文關懷服務之能力。                  2. 具備基礎餐飲英文會話、日文之能力。                  3. 具備實務致用餐飲服務之能力。                  4. 具備中餐廚藝製備之能力。                  5. 具備烘焙廚藝製備之能力。                  6. 具備異國料理廚藝之能力。                  7. 具備數位整合行銷之能力。                  8. 具備創意前瞻觀，培養全方位職能學習之能力。</p>		
高一上學期	高一下學期	高二上學期	高二下學期	高三上學期	高三下學期	工作職場
<b>規定必修</b>						
一級科目	國語文	國語文	國語文	國語文	國語文	國語文
	英語文	英語文	英語文	英語文	英語文	英語文
	數學	數學	數學	數學	地理	歷史
	資訊科技	資訊科技	物理	公民與社會	生物	化學
	音樂	音樂	美術	美術	家政	家政
	體育	體育	體育	體育	體育	體育
	健康與護理	健康與護理				
	全民國防教育	全民國防教育				
專業科目	觀光餐飲概論	觀光餐飲概論	觀光餐飲英文會話	觀光餐飲英文會話	觀光餐飲英文會話	觀光餐飲英文會話
實習科目	餐飲服務技術	餐飲服務技術	飲料實務	飲料實務		
	烘焙實務	烘焙實務	西餐烹調實習	西餐烹調實習		
			中餐烹調實習	中餐烹調實習		
<b>規定必修</b>						
一級科目				進階數學	進階數學	
專業科目	餐服日語會話	餐服日語會話		餐飲管理	餐飲管理	
實習科目				火鍋飲料實務	火鍋飲料實務	
				專題製作	專題製作	
<b>規定選修</b>						
一級科目	數學習作	數學習作	數學習作	數學習作	數學習作	數學習作
	台灣現代文學	台灣現代文學	台灣現代文學	台灣現代文學	台灣現代文學	台灣現代文學
	生活英語會話	生活英語會話	生活英語會話	生活英語會話	生活英語會話	生活英語會話
			華語 語彙配	語彙配	國文閱讀與寫作	國文閱讀與寫作
						後河西南觀
專業科目	食物學	食物學	餐飲美學	餐飲美學	菜單設計概論	宴會規劃管理學
	採購學	採購學	觀光學概論	觀光學概論	餐飲服務概論	餐飲服務概論
	餐飲與衛生安全概論	餐飲與衛生安全概論	庫房管理學	庫房管理學	飲料調製設計學	飲料調製設計學
					旅館經營管理學	旅館經營管理學
實習科目	蔬果切磨實務	蔬果切磨實務	創意料理設計與製作	創意料理設計與製作	餐旅活動 規劃與實踐	餐旅活動 規劃與實踐
	中式麵食製作	中式麵食製作			伴手禮製作	伴手禮製作
	食物採購實務	食物採購實務	多國料理設計實務	多國料理設計實務	進階西餐烹調實習	進階西餐烹調實習
			多媒體製作與應用	多媒體製作與應用	菜單設計實務	菜單設計實務
			西點製作	西點製作	咖啡飲品實務	咖啡飲品實務
					康樂服務實務	康樂服務實務
					日式料理實務	日式料理實務
					地方美食製作	地方美食製作
						中餐廳製備之能力
						烘焙廚藝製備之能力
						異國料理廚藝之能力
						數位整合行銷之能力
<b>彈性學習</b>						
團體活動時間						

(四) 觀光科

嘉義興華中學觀光事業科108學年度課程地圖																																																																																																	
學校願景-全人教育																																																																																																	
學生圖像-體驗探索、專業精進、進學涵養、卓越創新																																																																																																	
<p><b>科教育目標</b></p> <p>1. 傳授觀光餐旅專業知識，獲得感恩關懷、親善款待的細膩服務之人才。                  2. 培育觀光餐旅基本技能，鑑知品味，注重衛生與安全觀念專業人才。                  3. 配合觀光產業發展，推動遊程規劃整合訓練，發展在地景點特色專業人才。                  4. 加強英語導覽解說訓練，提昇學生國際視野及語言溝通能力之人才。                  5. 培養學生具備終身學習能力，以能適應未來職場的快速變化。</p>			➔		<p><b>科專業能力</b></p> <p>1. 具備餐飲、客室服務之能力                  2. 具備房務、旅館客房實務之能力                  3. 具備蘇打房實務、咖啡製作之能力                  4. 具備多國料理及觀光伴手禮製作之能力                  5. 具備領導導遊與活動規劃之能力                  6. 具備旅遊網頁與航空業務操作之能力                  7. 具備英語、日語表達之能力                  8. 具備觀光餐旅從業態度與職業倫理道德</p>																																																																																												
	高一上學期	高一下學期	高二上學期	高二下學期	高三上學期	高三下學期																																																																																											
<b>規定必修</b>	<table border="1"> <tr> <th>一般科目</th> <td>國語文</td> <td>國語文</td> <td>國語文</td> <td>國語文</td> <td>國語文</td> <td>國語文</td> </tr> <tr> <td></td> <td>英語文</td> <td>英語文</td> <td>英語文</td> <td>英語文</td> <td>英語文</td> <td>英語文</td> </tr> <tr> <td></td> <td>數學</td> <td>數學</td> <td>數學</td> <td>數學</td> <td>地理</td> <td>歷史</td> </tr> <tr> <td></td> <td>資訊科技</td> <td>資訊科技</td> <td>物理</td> <td>公民與社會</td> <td>生物</td> <td>化學</td> </tr> <tr> <td></td> <td>音樂</td> <td>音樂</td> <td>美術</td> <td>美術</td> <td>家政</td> <td>家政</td> </tr> <tr> <td></td> <td>健康與護理</td> <td>健康與護理</td> <td>體育</td> <td>體育</td> <td>體育</td> <td>體育</td> </tr> <tr> <td></td> <td>全民國防教育</td> <td>全民國防教育</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>體育</td> <td>體育</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>專業科目</th> <td>觀光餐旅概論</td> <td>觀光餐旅概論</td> <td>觀光餐旅英文會話</td> <td>觀光餐旅英文會話</td> <td>觀光餐旅英文會話</td> <td>觀光餐旅英文會話</td> </tr> <tr> <th>實習科目</th> <td>餐飲服務技術</td> <td>餐飲服務技術</td> <td>飲料實務</td> <td>飲料實務</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>房務實務</td> <td>房務實務</td> <td>旅館客房實務</td> <td>旅館客房實務</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>旅遊實務</td> <td>旅遊實務</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>導覽解說實務</td> <td>導覽解說實務</td> <td>遊程規劃實務</td> <td>遊程規劃實務</td> </tr> </table>						一般科目	國語文	國語文	國語文	國語文	國語文	國語文		英語文	英語文	英語文	英語文	英語文	英語文		數學	數學	數學	數學	地理	歷史		資訊科技	資訊科技	物理	公民與社會	生物	化學		音樂	音樂	美術	美術	家政	家政		健康與護理	健康與護理	體育	體育	體育	體育		全民國防教育	全民國防教育						體育	體育					專業科目	觀光餐旅概論	觀光餐旅概論	觀光餐旅英文會話	觀光餐旅英文會話	觀光餐旅英文會話	觀光餐旅英文會話	實習科目	餐飲服務技術	餐飲服務技術	飲料實務	飲料實務				房務實務	房務實務	旅館客房實務	旅館客房實務						旅遊實務	旅遊實務						導覽解說實務	導覽解說實務	遊程規劃實務	遊程規劃實務
一般科目	國語文	國語文	國語文	國語文	國語文	國語文																																																																																											
	英語文	英語文	英語文	英語文	英語文	英語文																																																																																											
	數學	數學	數學	數學	地理	歷史																																																																																											
	資訊科技	資訊科技	物理	公民與社會	生物	化學																																																																																											
	音樂	音樂	美術	美術	家政	家政																																																																																											
	健康與護理	健康與護理	體育	體育	體育	體育																																																																																											
	全民國防教育	全民國防教育																																																																																															
	體育	體育																																																																																															
專業科目	觀光餐旅概論	觀光餐旅概論	觀光餐旅英文會話	觀光餐旅英文會話	觀光餐旅英文會話	觀光餐旅英文會話																																																																																											
實習科目	餐飲服務技術	餐飲服務技術	飲料實務	飲料實務																																																																																													
	房務實務	房務實務	旅館客房實務	旅館客房實務																																																																																													
			旅遊實務	旅遊實務																																																																																													
			導覽解說實務	導覽解說實務	遊程規劃實務	遊程規劃實務																																																																																											
<b>規定必修</b>	<table border="1"> <tr> <th>一般科目</th> <td colspan="2">台灣觀光資源導論</td> <td colspan="2">台灣觀光資源導論</td> <td>進階數學</td> <td>進階數學</td> </tr> <tr> <th>專業科目</th> <td colspan="2">台灣觀光資源導論</td> <td colspan="2">台灣觀光資源導論</td> <td>餐飲管理</td> <td>餐飲管理</td> </tr> <tr> <th>實習科目</th> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td>專題製作</td> <td>專題製作</td> </tr> </table>						一般科目	台灣觀光資源導論		台灣觀光資源導論		進階數學	進階數學	專業科目	台灣觀光資源導論		台灣觀光資源導論		餐飲管理	餐飲管理	實習科目					專題製作	專題製作																																																																						
一般科目	台灣觀光資源導論		台灣觀光資源導論		進階數學	進階數學																																																																																											
專業科目	台灣觀光資源導論		台灣觀光資源導論		餐飲管理	餐飲管理																																																																																											
實習科目					專題製作	專題製作																																																																																											
<b>規定選修</b>	<table border="1"> <tr> <th>一般科目</th> <td>數學習作</td> <td>數學習作</td> <td>數學習作</td> <td>數學習作</td> <td>數學習作</td> <td>數學習作</td> </tr> <tr> <td></td> <td>台灣現代文學</td> <td>台灣現代文學</td> <td>台灣現代文學</td> <td>台灣現代文學</td> <td>台灣現代文學</td> <td>台灣現代文學</td> </tr> <tr> <td></td> <td>生活英語會話</td> <td>生活英語會話</td> <td>生活英語會話</td> <td>生活英語會話</td> <td>生活英語會話</td> <td>生活英語會話</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>穿越-語彙記</td> <td>梅縣文史研究與生態體驗</td> <td>國文閱讀與寫作</td> <td>國文閱讀與寫作</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>幾何圖面觀</td> </tr> <tr> <th>專業科目</th> <td>觀光日文與會話</td> <td>觀光日文與會話</td> <td>觀光日文與會話</td> <td>觀光日文與會話</td> <td>觀光日文與會話</td> <td>觀光日文與會話</td> </tr> <tr> <td></td> <td>飲食文化</td> <td>飲食文化</td> <td>國際禮儀概論</td> <td>國際禮儀概論</td> <td>管家服務概論</td> <td>管家服務概論</td> </tr> <tr> <td></td> <td>團康活動設計概論</td> <td>團康活動設計概論</td> <td>世界旅遊概論</td> <td>世界旅遊概論</td> <td>觀光行銷學</td> <td>觀光行銷學</td> </tr> <tr> <th>實習科目</th> <td>蘇打房實務</td> <td>蘇打房實務</td> <td></td> <td></td> <td>飲料實務</td> <td>飲料實務</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>導遊實務</td> <td>導遊實務</td> <td>旅遊活動規劃</td> <td>旅遊活動規劃</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>旅遊網頁製作</td> <td>旅遊網頁製作</td> <td>航空業務實務</td> <td>航空業務實務</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>多國料理製作</td> <td>多國料理製作</td> <td>觀光伴手禮製作</td> <td>觀光伴手禮製作</td> </tr> </table>						一般科目	數學習作	數學習作	數學習作	數學習作	數學習作	數學習作		台灣現代文學	台灣現代文學	台灣現代文學	台灣現代文學	台灣現代文學	台灣現代文學		生活英語會話	生活英語會話	生活英語會話	生活英語會話	生活英語會話	生活英語會話				穿越-語彙記	梅縣文史研究與生態體驗	國文閱讀與寫作	國文閱讀與寫作							幾何圖面觀	專業科目	觀光日文與會話	觀光日文與會話	觀光日文與會話	觀光日文與會話	觀光日文與會話	觀光日文與會話		飲食文化	飲食文化	國際禮儀概論	國際禮儀概論	管家服務概論	管家服務概論		團康活動設計概論	團康活動設計概論	世界旅遊概論	世界旅遊概論	觀光行銷學	觀光行銷學	實習科目	蘇打房實務	蘇打房實務			飲料實務	飲料實務				導遊實務	導遊實務	旅遊活動規劃	旅遊活動規劃				旅遊網頁製作	旅遊網頁製作	航空業務實務	航空業務實務				多國料理製作	多國料理製作	觀光伴手禮製作	觀光伴手禮製作							
一般科目	數學習作	數學習作	數學習作	數學習作	數學習作	數學習作																																																																																											
	台灣現代文學	台灣現代文學	台灣現代文學	台灣現代文學	台灣現代文學	台灣現代文學																																																																																											
	生活英語會話	生活英語會話	生活英語會話	生活英語會話	生活英語會話	生活英語會話																																																																																											
			穿越-語彙記	梅縣文史研究與生態體驗	國文閱讀與寫作	國文閱讀與寫作																																																																																											
						幾何圖面觀																																																																																											
專業科目	觀光日文與會話	觀光日文與會話	觀光日文與會話	觀光日文與會話	觀光日文與會話	觀光日文與會話																																																																																											
	飲食文化	飲食文化	國際禮儀概論	國際禮儀概論	管家服務概論	管家服務概論																																																																																											
	團康活動設計概論	團康活動設計概論	世界旅遊概論	世界旅遊概論	觀光行銷學	觀光行銷學																																																																																											
實習科目	蘇打房實務	蘇打房實務			飲料實務	飲料實務																																																																																											
			導遊實務	導遊實務	旅遊活動規劃	旅遊活動規劃																																																																																											
			旅遊網頁製作	旅遊網頁製作	航空業務實務	航空業務實務																																																																																											
			多國料理製作	多國料理製作	觀光伴手禮製作	觀光伴手禮製作																																																																																											
	彈性學習																																																																																																
	團體活動時間																																																																																																

- ➔ 具備蘇打房實務、咖啡製作之能力
- ➔ 具備領導導遊與活動規劃之能力
- ➔ 具備旅遊網頁與航空業務操作之能力
- ➔ 具備多國料理及觀光伴手禮製作之能力

## 肆、課程表

### 一、課程架構表

#### (一) 商業與管理群資料處理科 課程架構表

#### 108 學年度入學新生適用

項 目		相關規定	學校規劃情形		說明	
			學分數	百分比		
一般科目	部定		66-76 (34.4-39.6%)	70	36.46 %	
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.08 %	
		選修		20	10.42 %	
	<b>合 計</b>			94	48.96 %	
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	26	13.54 %	
		實習科目	學分(依總綱規定)	20	10.42 %	
		專業與實習科目合計		60 學分為限	46	23.96 %
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %
			選修		4	2.08 %
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.08 %
			選修		44	22.92 %
	<b>合 計</b>			<b>至少 80 學分</b>	98	51.04 %
	實習科目學分數			至少 45 學分	68	35.42 %
	應修習總學分數			180-192 學分	192 學分	
六學期團體活動時間(節數)合計			12-18 節	12 節		
六學期彈性學習時間(節數)合計			6-12 節	6 節		
上課總節數			210 節	210 節		
<b>畢業條件</b>	1. 應修習總學分為180-192 學分，畢業及格學分數至少為160 學分。					
	2. 表列部定必修科目111-136 學分均須修習，並至少85%及格，始得畢業。					
	3. 專業科目及實習科目至少須修習80 學分以上，其中至少60 學分及格，含實習(含實驗、實務)科目至少45 學分以上及格。					

(二) 外語群**應用英語科** 課程架構表

108 學年度入學新生適用

項 目		相關規定	學校規劃情形		說明	
			學分數	百分比		
一般科目	部定		66-76 (34.4-39.6%)	70	36.46 %	
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.08 %	
		選修		20	10.42 %	
	<b>合 計</b>			94	48.96 %	
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	8	4.17 %	
		實習科目	學分(依總綱規定)	38	19.79 %	
		專業與實習科目合計		60 學分為限	46	23.96 %
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %
			選修		14	7.29 %
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	10	5.21 %
			選修		20	10.42 %
	<b>合 計</b>			<b>至少 80 學分</b>	90	46.88 %
實習科目學分數			至少 45 學分	68	35.42 %	
應修習總學分數		180-192 學分		192 學分		
六學期團體活動時間(節數)合計		12-18 節		12 節		
六學期彈性學習時間(節數)合計		6-12 節		6 節		
上課總節數		210 節		210 節		
<b>畢業條件</b>	4. 應修習總學分為180-192 學分，畢業及格學分數至少為160 學分。					
	5. 表列部定必修科目111-136 學分均須修習，並至少85%及格，始得畢業。					
	6. 專業科目及實習科目至少須修習80 學分以上，其中至少60 學分及格，含實習(含實驗、實務)科目至少45 學分以上及格。					

(三) 餐旅群**觀光事業科** 課程架構表

108 學年度入學新生適用

項 目		相關規定	學校規劃情形		說明		
			學分數	百分比			
一般科目	部定		66-76 (34.4-39.6%)	70	36.46 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.08 %		
		選修		26	13.54 %		
	<b>合 計</b>			100	52.08 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	14	7.29 %		
		實習科目	學分(依總綱規定)	34	17.71 %		
		專業與實習科目合計		60 學分為限	48	25 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	8	4.17 %	
			選修		16	8.33 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	2	1.04 %	
			選修		18	9.38 %	
	<b>合 計</b>			<b>至少 80 學分</b>	92	47.92 %	
實習科目學分數			至少 45 學分	54	28.13 %		
應修習總學分數		180-192 學分		192 學分			
六學期團體活動時間(節數)合計		12-18 節		12 節			
六學期彈性學習時間(節數)合計		6-12 節		6 節			
上課總節數		210 節		210 節			
<b>畢業條件</b>	7. 應修習總學分為180-192 學分，畢業及格學分數至少為160 學分。						
	8. 表列部定必修科目111-136 學分均須修習，並至少85%及格，始得畢業。						
	9. 專業科目及實習科目至少須修習80 學分以上，其中至少60 學分及格，含實習(含實驗、實務)科目至少45 學分以上及格。						

(四) 餐旅群**餐飲管理科** 課程架構表

108 學年度入學新生適用

項 目		相關規定	學校規劃情形		說明	
			學分數	百分比		
一般科目	部定		66-76 (34.4-39.6%)	70	36.46 %	
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.08 %	
		選修		26	13.54 %	
	<b>合 計</b>			100	52.08 %	
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	14	7.29 %	
		實習科目	學分(依總綱規定)	34	17.71 %	
		專業與實習科目合計		60 學分為限	48	25 %
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	8	3.13 %
			選修		16	8.33 %
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	2	4.17 %
			選修		18	7.29 %
	<b>合 計</b>			<b>至少 80 學分</b>	92	47.92 %
	實習科目學分數			至少 45 學分	54	29.17 %
	應修習總學分數		180-192 學分	192 學分		
六學期團體活動時間(節數)合計		12-18 節	12 節			
六學期彈性學習時間(節數)合計		6-12 節	6 節			
上課總節數		210 節	210 節			
<b>畢業條件</b>	10. 應修習總學分為180-192 學分，畢業及格學分數至少為160 學分。					
	11. 表列部定必修科目111-136 學分均須修習，並至少85%及格，始得畢業。					
	12. 專業科目及實習科目至少須修習80 學分以上，其中至少60 學分及格，含實習(含實驗、實務)科目至少45 學分以上及格。					

## 二、教學科目與學分（節）數表

### （一）商業與管理群資料處理科 教學科目與學分（節）數檢核表

#### 108 學年度入學新生適用

課程類別	領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
			第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
部 定 般 科 目	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2		
		英語文	12	2	2	2	2	2	2		
	數學	數學	8	2	2	2	2			B版	
	社會	歷史	6			2					
		地理							2		
		公民與社會					2				
	自然科學	物理	4			2					A版
		化學						1			A版
		生物							1		A版
	藝術	音樂	2	1	1						
		美術	2			1	1				
	綜合活動	環境科學概論	2					1	1		
	科技	資訊科技	2	1	1						
	健康與體育	健康與護理	2	1	1						
		體育	12	2	2	2	2	2	2	2	
		全民國防教育	2	1	1						
		<b>小計</b>	<b>70</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>部定必修一般科目總計 70 學分</b>	
	修 專 業 科 目	商業概論	4	2	2						
		數位科技概論	4	2	2						
會計學		10	3	3	2	2					
經濟學		8			4	4					
<b>小計</b>		<b>26</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>部定必修專業科目總計 26 學分</b>		
科 實 習 科 目	數位科技應用	4			2	2					
	商業溝通	2							2		
	資訊應用技能領域	多媒體製作與應用	6			3	3				
		程式語言與設計	4	2	2						
		資料庫應用	4						2	2	
<b>小計</b>	<b>20</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>部定必修實習科目總計 20 學分</b>			
	<b>專業及實習科目合計</b>	<b>46</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>2</b>	<b>4</b>			
	<b>部定必修學分合計</b>	<b>116</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>25</b>	<b>23</b>	<b>10</b>	<b>14</b>	<b>部定必修總計 116 學分</b>		



課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
名稱	學分	名稱	學分	第一學年		第二學年		第三學年				
				一	二	一	二	一	二			
校訂必修	一般科目	4學分 2.08%	進階數學					2	2	校訂必修一般科目總計4學分		
			小計					2	2			
校訂必修	實習科目	4學分 2.08%	專題實作				2	2		校訂必修實習科目總計4學分		
			小計				2	2				
校訂必修學分數合計			8							校訂必修總計8學分		
校訂選修	一般科目	20學分 10.42%	數學習作	6	1	1	1	1	1			
			幾何面面觀	2						2		
臺灣現代文選			6	1	1	1	1	1	1			
國文閱讀與寫作			2							2		
生活英語會話			6	1	1	1	1	1	1			
穿越-諸羅記			2			2						
諸羅文史探究與生態體驗			2				2					
最低應選修學分數小計			20								校訂選修一般科目總計26學分	
校訂選修	專業科目	4學分 2.08%	行銷概論	4				2	2			
			廣告行銷與企劃	4				2	2			
			最低應選修學分數小計	4							校訂選修專業科目總計8學分	
校訂選修	實習科目	44學分 22.92%	初階多媒體製作與應用	6	3	3						
			會計實務	6					3	3		
			電腦排版設計	4					2	2		
			電腦套裝軟體應用	6	3	3						
			電腦數位影像設計	2	1	1						
			資料庫程式設計	4			2	2				
			動畫設計	6	3	3						
			影片剪輯	4						2	2	
			商業溝通實務	2						2		
			資料庫網站設計	4	2	2						
			進階資料庫網站設計	4						2	2	
			商業經營實務	4						2	2	
			會計資訊系統	2	1	1						
			網路架設與安裝	4			2	2				同科跨班 AF3 選1
			互動式網頁程式設計	4			2	2				同科跨班 AF3 選1
			多媒體遊戲設計	4			2	2				同科跨班 AF3 選1
			多媒體遊戲輔助訓練	6						3	3	同科跨班 AG3 選1
			進階多媒體製作與應用	6						3	3	同科跨班 AG3 選1
			微電腦修護	6						3	3	同科跨班 AG3 選1
			電腦硬體裝修	3		3						同科跨班 AH3 選1
多媒體遊戲發展實務	3		3						同科跨班 AH3 選1			
基礎數位影像處理	3		3						同科跨班 AH3 選1			
最低應選修學分數小計	44								校訂選修實習科目總計93學分			
校訂選修學分數合計			68	10	10	7	7	18	16	校訂選修總計127學分數		
每週團體活動時間(節數)			12	2	2	2	2	2	2			
每週彈性學習時間(節數)			6	1	1	1	1	1	1			
每週總上課(節數)			210	35	35	35	35	35	35			



課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註				
名稱	學分	名稱	學分	第一學年		第二學年		第三學年						
				一	二	一	二	一	二					
校訂必修	一般科目	4學分	進階數學	4				2	2	校訂必修一般科目總計4學分				
		2.17%	小計	4				2	2					
	實習科目	10學分	5.43%	計算機應用	4			2	2					
				專題實作	3			1	2					
				商用英文實務	3						3			
				小計	10				2	2		校訂必修實習科目總計10學分		
	校訂必修學分數合計			14							校訂必修總計14學分			
	校訂選修	一般科目	20學分	10.87%	數學習作	6	1	1	1	1	1			
					幾何面面觀	2						2		
					臺灣現代文選	6	1	1	1	1	1	1		
					國文閱讀與寫作	2							2	
					生活英語會話	6	1	1	1	1	1	1		
					穿越-諾羅記	2			2					
					諾羅文史探究與生態體驗	2				2				
					最低應選修學分數小計	20								校訂選修一般科目總計26學分
		專業科目	14學分	7.61%	電子商務	4					2	2		
					英美散文導讀	4	2	2						
					網路原理	4						2	2	
					歐美文化簡介	4	2	2						
					經濟學	4			2	2				同科跨班 AA3 選1
進階生物	4						2	2				同科跨班 AA3 選1		
英文文法與句型	4						2	2				同科跨班 AA3 選1		
營養學	6	3	3						同科跨班 AB3 選1					
會計學	6	3	3						同科跨班 AB3 選1					
英語發音練習	6	3	3						同科跨班 AB3 選1					
最低應選修學分數小計	14									校訂選修專業科目總計46學分				
實習科目	20學分	10.87%	外語導覽及解說實務	4			2	2						
			初階日文與會話	4	2	2								
			英語表達訓練	4			2	2						
			健康促進實務	4			2	2						
			初階會計實務	4			2	2						
			應用生物	4					2	2		同科跨班 AC3 選1		
			中英翻譯練習	4					2	2		同科跨班 AC3 選1		
			進階會計實務	4					2	2		同科跨班 AC3 選1		
			環境與健康	4					2	2		同科跨班 AD3 選1		
			新聞英語	4					2	2		同科跨班 AD3 選1		
			商業溝通	4					2	2		同科跨班 AD3 選1		
			越南語與會話	4					2	2		同科跨班 AE3 選1		
			進階日文與會話	4					2	2		同科跨班 AE3 選1		
韓語會話	4					2	2							
最低應選修學分數小計	20									校訂選修實習科目總計56學分				
校訂選修學分數合計			62	10	10	9	9	12	12	校訂選修總計128學分數				
每週團體活動時間(節數)			12	2	2	2	2	2	2					
每週彈性學習時間(節數)			6	1	1	1	1	1	1					
每週總上課(節數)			210	35	35	35	35	35	35					

(三) 餐旅群**觀光事業科** 教學科目與學分(節)數檢核表

108 學年度入學新生適用

課程類別	領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
			第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
部 定 般 科 目 修 科 目	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2		
		英語文	12	2	2	2	2	2	2		
	數學	數學	8	2	2	2	2			B版	
		社會	歷史	6						2	
			地理						2		
	公民與社會					2					
	自然科學	物理				2				A版	
		化學							1	A版	
		生物						1		A版	
	藝術	音樂	2	1	1						
		美術	2			1	1				
	綜合活動	家政						1	1		
	科技	資訊科技	2	1	1						
	健康與體育	健康與護理	2	1	1						
		體育	12	2	2	2	2	2	2		
	全民國防教育		2	1	1						
	小計		70	13	13	12	12	10	10	部定必修一般科目總計 70 學分	
	專業科目	觀光餐旅業導論	6	3	3						
		觀光餐旅英語會話	8			2	2	2	2		
		小計	14	3	3	2	2	2	2	部定必修專業科目總計 14 學分	
	實習科目	餐飲服務技術	6	3	3						
飲料實務		6			3	3					
旅宿		房務實務	4	2	2						
		旅館客務實務	4			2	2				
旅遊		旅遊實務	4			2	2				
		導覽解說實務	6			3	3				
		遊程規劃實務	4					2	2		
小計	34	5	5	10	10	2	2	部定必修實習科目總計 34 學分			
專業及實習科目合計	48	8	8	12	12	4	4				
部定必修學分合計	118	21	21	24	24	14	14	部定必修總計 118 學分			

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
名稱	學分	名稱	學分	第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目	4學分	進階數學	4				2	2	校訂必修一般科目總計4學分	
		2.08%	小計	4				2	2		
	專業科目	8學分	台灣觀光資源導論	4	2	2				校訂必修專業科目總計8學分	
		4.17%	餐飲管理	4				2	2		
	實習科目	2學分	專題實作	2				1	1	校訂必修實習科目總計2學分	
		1.04%	小計	2				1	1		
	校訂必修學分數合計			14	2	2	0	0	5	5	校訂必修總計14學分
	校訂選修	一般科目	26學分 13.54%	數學習作	6	1	1	1	1	1	
				幾何面面觀	2					2	
				臺灣現代文選	6	1	1	1	1	1	1
				國文閱讀與寫作	2					2	
				生活英語會話	6	1	1	1	1	1	1
				穿越-諸羅記	2			2			
				諸羅文史探究與生態體驗	2				2		
				最低應選修學分數小計	26						
		專業科目	16學分 8.33%	觀光行銷學	4					2	2
				觀光日文與會話	8	2	2	1	1	2	2
	管家服務概論			4					2	2	
	飲食文化			4	2	2					
	世界旅遊概論			2			1	1			
國際禮儀概論	2					1	1				
飲料管理學	4							2	2		
團康活動設計概論	4			2	2						
最低應選修學分數小計	16							校訂選修專業科目總計32學分			
實習科目	18學分 9.38%	導遊實務	1			1					
		蘇打房實務	16	3	3						
		領隊實務	1				1				
		多國料理製作	4			2	2			同科跨班 AK2 選1	
		旅遊網頁製作	4			2	2			同科跨班 AK2 選1	
		觀光伴手禮製作	6					3	3	同科跨班 AN2 選1	
		航空票務實務	6					3	3	同科跨班 AN2 選1	
		咖啡實務	6					3	3	同科跨班 AO2 選1	
		節慶活動規劃	6					3	3	同科跨班 AO2 選1	
最低應選修學分數小計	18					3	3	校訂選修實習科目總計40學分			
校訂選修學分數合計			60	9	9	8	8	13	13	校訂選修總計104學分數	
每週團體活動時間(節數)			12	2	2	2	2	2	2		
每週彈性學習時間(節數)			6	1	1	1	1	1	1		
每週總上課(節數)			210	35	35	35	35	35	35		



課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
名稱	學分	名稱	學分	第一學年		第二學年		第三學年				
				一	二	一	二	一	二			
校訂必修	一般科目	4學分 2.08%	進階數學	4				2	2	校訂必修一般科目總計4學分		
		小計	4				2	2				
	專業科目	6學分 4.17%	餐旅日文會話	4	2	2				校訂必修專業科目總計8學分		
		餐飲管理	4				2	2				
	小計	8	2	2		2	2					
	實習科目	8學分 1.04%	手調飲料實務									
			專題實作	2				1	1			
			小計	2				1	1			
	校訂必修學分數合計			14	2	2	0	0	5	5	校訂必修總計14學分	
	校訂選修	一般科目	26學分 13.54%	數學習作	6	1	1	1	1	1	1	
				幾何面面觀	2						2	
				臺灣現代文選	6	1	1	1	1	1	1	
				國文閱讀與寫作	2						2	
				生活英語會話	6	1	1	1	1	1	1	
穿越-諾羅記				2			2					
諾羅文史探究與生態體驗				2				2				
最低應選修學分數小計				26								校訂選修一般科目總計32學分
專業科目		16學分 8.33%	菜單規劃設計概論	2					2			
			庫房管理學	4			2	2				
			餐飲美學	4			2	2				
			宴會規劃管理學	2						2		
			旅館經營管理學	4					2	2		
			飲料調製設計學	4					2	2		
	餐旅服務概論		4					2	2			
	觀光學概論		4			2	2					
實習科目	14學分 9.38%	西點實作	4			2	2					
		蛋糕裝飾實務	6					3	3			
		菜單設計實務	6					3	3			
		地方美食實作	6					3	3			
		日式料理實務	6					3	3			
		咖啡飲品實務	6					3	3			
		中式麵食實作	4	2	2					同科跨班 AL3 選 1		
		食物製備實務	4	2	2					同科跨班 AL3 選 1		
蔬果切雕實務	4	2	2					同科跨班 AL3 選 1				
多媒體製作與應用	4			2	2			同科跨班 AM3 選 1				
創意料理設計與實作	4			2	2			同科跨班 AM3 選 1				
多國料理設計實務	4			2	2			同科跨班 AM3 選 1				
餐飲活動規劃實務	6					3	3	同科跨班 AP3 選 1				
伴手禮實作	6					3	3	同科跨班 AP3 選 1				
進階西餐烹調實習	6					3	3	同科跨班 AP3 選 1				
最低應選修學分數小計	14								校訂選修實習科目總計76學分			
校訂選修學分數合計			56	8	8	8	8	12	12	校訂選修總計144學分數		
每週團體活動時間(節數)			12	2	2	2	2	2	2			
每週彈性學習時間(節數)			6	1	1	1	1	1	1			
每週總上課(節數)			210	35	35	35	35	35	35			





### 三、科目開設一覽表

#### (一) 一般科目

#### 商業與管理群資料處理科 科目開設一覽表

課程類別	學年 課程領域	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定科目	語文	國語文	→ 國語文	→ 國語文	→ 國語文	→ 國語文	→ 國語文
		英語文	→ 英語文	→ 英語文	→ 英語文	→ 英語文	→ 英語文
	數學	數學	→ 數學	→ 數學	→ 數學		
	社會	歷史					
						地理	
		公民與社會					
	自然科學	物理					
						化學	
						生物	
	藝術	音樂	→ 音樂				
		美術	→ 美術				
綜合活動	環境科學概論 → 環境科學概論						
科技	資訊科技 → 資訊科技						
健康與體育	健康與護理 → 健康與護理						
	體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育	
全民國防教育	全民國防教育 → 全民國防教育						
校訂必修	進階數學 → 進階數學						
校訂選修	臺灣現代文選 → 臺灣現代文選 → 臺灣現代文選 → 臺灣現代文選 → 臺灣現代文選 → 臺灣現代文選						
	數學習作 → 數學習作 → 數學習作 → 數學習作 → 數學習作 → 數學習作						
	生活英語會話 → 生活英語會話 → 生活英語會話 → 生活英語會話 → 生活英語會話 → 生活英語會話						
					國文閱讀與寫作 → 國文閱讀與寫作		
					諸羅文史探究 與生態體驗		
					幾何面面觀		
	穿越-諸羅記						

外語群應用英語科 科目開設一覽表

課程類別	學年 課程領域	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定科目	語文	國語文	→ 國語文	→ 國語文	→ 國語文	→ 國語文	→ 國語文
		英語文	→ 英語文	→ 英語文	→ 英語文	→ 英語文	→ 英語文
	數學	數學	→ 數學	→ 數學	→ 數學		
	社會	歷史					
		地理					
		公民與社會					
	自然科學	物理					
		化學					
	藝術	生物	→ 生物				
		音樂	→ 音樂		美術	→ 美術	
科技	生活科技 → 生活科技						
	資訊科技 → 資訊科技						
健康與體育	健康與護理 → 健康與護理						
	體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育	
全民國防教育	全民國防教育 → 全民國防教育						
校訂必修	進階數學 → 進階數學						
校訂選修	臺灣現代文選 → 臺灣現代文選 → 臺灣現代文選 → 臺灣現代文選 → 臺灣現代文選 → 臺灣現代文選						
	數學習作 → 數學習作 → 數學習作 → 數學習作 → 數學習作 → 數學習作						
	生活英語會話 → 生活英語會話 → 生活英語會話 → 生活英語會話 → 生活英語會話 → 生活英語會話						
	國文閱讀與寫作 → 國文閱讀與寫作						
	諸羅文史探究 與生態體驗						
	幾何面面觀						
穿越-諸羅記							

餐旅群觀光事業科 科目開設一覽表

課程類別	學年 課程領域	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定科目	語文	國語文	→ 國語文	→ 國語文	→ 國語文	→ 國語文	→ 國語文
		英語文	→ 英語文	→ 英語文	→ 英語文	→ 英語文	→ 英語文
	數學	數學	→ 數學	→ 數學	→ 數學		
	社會						歷史
						地理	
						公民與社會	
	自然科學			物理			
							化學
						生物	
	藝術	音樂	→ 音樂				
				美術	→ 美術		
	綜合活動					家政	→ 家政
	科技	資訊科技	→ 資訊科技				
健康與體育	健康與護理	→ 健康與護理					
	體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育	
全民國防教育	全民國防教育	→ 全民國防教育					
校訂必修					進階數學	→ 進階數學	
校訂選修	臺灣現代文選	→ 臺灣現代文選	→ 臺灣現代文選	→ 臺灣現代文選	→ 臺灣現代文選	→ 臺灣現代文選	→ 臺灣現代文選
	數學習作	→ 數學習作	→ 數學習作	→ 數學習作	→ 數學習作	→ 數學習作	→ 數學習作
	生活英語會話	→ 生活英語會話	→ 生活英語會話	→ 生活英語會話	→ 生活英語會話	→ 生活英語會話	→ 生活英語會話
					國文閱讀與寫作	→ 國文閱讀與寫作	
				諸羅文史探究 與生態體驗			
							幾何面面觀
				穿越-諸羅記			

餐旅群餐飲管理科 科目開設一覽表

課程類別	學年 課程領域	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定科目	語文	國語文	→ 國語文	→ 國語文	→ 國語文	→ 國語文	→ 國語文
		英語文	→ 英語文	→ 英語文	→ 英語文	→ 英語文	→ 英語文
	數學	數學	→ 數學	→ 數學	→ 數學		
	社會						歷史
							地理
						公民與社會	
	自然科學				物理		
							化學
							生物
	藝術	音樂	→ 音樂				
				美術	→ 美術		
	綜合活動					家政	→ 家政
科技	資訊科技	→ 資訊科技					
健康與體育	健康與護理	→ 健康與護理					
	體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育	
全民國防教育	全民國防教育	→ 全民國防教育					
校訂必修					進階數學	→ 進階數學	
校訂選修	臺灣現代文選	→ 臺灣現代文選	→ 臺灣現代文選	→ 臺灣現代文選	→ 臺灣現代文選	→ 臺灣現代文選	→ 臺灣現代文選
	數學習作	→ 數學習作	→ 數學習作	→ 數學習作	→ 數學習作	→ 數學習作	→ 數學習作
	生活英語會話	→ 生活英語會話	→ 生活英語會話	→ 生活英語會話	→ 生活英語會話	→ 生活英語會話	→ 生活英語會話
					國文閱讀與寫作	→ 國文閱讀與寫作	
				諸羅文史探究 與生態體驗			
							幾何面面觀
				穿越-諸羅記			

## (二) 專業及實習科目

商業與管理群資料處理科 科目開設一覽表

課程類別	學年	第一學年		第二學年		第三學年			
	科目類別	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期		
部定科目	專業科目	商業概論 → 商業概論		數位科技概論 → 數位科技概論		會計學 → 會計學 → 會計學 → 會計學			
				經濟學 → 經濟學					
				數位科技應用 → 數位科技應用					
						商業溝通			
	實習科目			多媒體製作與應用	多媒體製作與應用				
		程式語言與設計 → 程式語言與設計							
						資料庫應用	→ 資料庫應用		
		校訂必修	實習科目			專題製作	→ 專題製作		
								行銷概論	→ 行銷概論
								廣告行銷與企劃	→ 廣告行銷與企劃
校訂選修	專業科目								
	實習科目	基礎數位影像處理							
		多媒體遊戲發展實務							
		電腦硬體裝修							
		動畫設計 → 動畫設計							
		電腦數位影像設計 → 電腦數位影像設計							
		電腦套裝軟體應用 → 電腦套裝軟體應用							
		會計資訊系統 → 會計資訊系統							
						多媒體遊戲輔助訓練	→ 多媒體遊戲輔助訓練		
				進階多媒體製作與應用	→ 進階多媒體製作與應用				
		多媒體遊戲設計		多媒體遊戲設計					

	資料庫網站設計 → 資料庫網站設計
	會計實務 → 會計實務
	影片剪輯 → 影片剪輯
	商業經營實務 → 商業經營實務
	電腦排版設計 → 電腦排版設計
	進階資料庫網站設計 → 進階資料庫網站設計
	初階多媒體製作與應用 → 初階多媒體製作與應用
	微電腦修護
	網路架設與安裝 → 網路架設與安裝
	互動式網頁程式設計 → 互動式網頁程式設計
	資料庫程式設計 → 資料庫程式設計
	商業溝通實務

外語群**應用英語科** 科目開設一覽表

課程類別	學年	第一學年		第二學年		第三學年	
	科目類別	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定必修	專業科目	商業概論 → 商業概論					
		數位科技概論 → 數位科技概論					
	實習科目			數位科技應用 → 數位科技應用			
		初階英語聽講練習 → 初階英語聽講練習					
				中階英語聽講練習 → 中階英語聽講練習			
						高階英語聽講練習 → 高階英語聽講練習	
		初階英文閱讀與寫作練習 → 初階英文閱讀與寫作練習					
				中階英文閱讀與寫作練習 → 中階英文閱讀與寫作練習			
						高階英文閱讀與寫作練習 → 高階英文閱讀與寫作練習	
						英文商業書信寫作	
				外語簡報實務 → 外語簡報實務			
				外語文書處理實務 → 外語文書處理實務			
						專題實作	
				專題實作			
校訂必修	實習科目					商用英文實務	
						計算機應用	
						計算機應用	
校訂選修	專業科目	歐美文化簡介 → 歐美文化簡介					
		英美散文導讀 → 英美散文導讀					
						網路原理 → 網路原理	
						電子商務 → 電子商務	
				英文文法與句型 → 英文文法與句型			
				經濟學 → 經濟學			
		英語發音練習 → 英語發音練習					
		營養學 → 營養學					
		會計學 → 會計學					
				進階生物 → 進階生物			

實習 科目	健康促進實務 → 健康促進實務
	英語表達訓練 → 英語表達訓練
	外語導覽及解 說實務 → 外語導覽及解 說實務
	初階日文與會 話 → 初階日文與會 話
	進階日文與會 話 → 進階日文與會 話
	中英翻譯練習 → 中英翻譯練習
	應用生物 → 應用生物
	初階會計實務 → 初階會計實務
	進階會計實務 → 進階會計實務
	商業溝通 → 商業溝通
	環境與健康 → 環境與健康
	新聞英語 → 新聞英語
	越南語與會話 → 越南語與會話
	韓語會話 → 韓語會話



餐旅群觀光事業科 科目開設一覽表

課程類別	學年	第一學年		第二學年		第三學年	
	科目類別	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論 → 觀光餐旅業導論		觀光餐旅英語會話 → 觀光餐旅英語會話		觀光餐旅英語會話 → 觀光餐旅英語會話	
		餐飲服務技術 → 餐飲服務技術		飲料實務 → 飲料實務			
	實習科目	房務實務 → 房務實務		旅館客務實務 → 旅館客務實務		旅遊實務 → 旅遊實務	
				導覽解說實務 → 導覽解說實務		遊程規劃實務 → 遊程規劃實務	
校訂必修	專業科目	台灣觀光資源導論 → 台灣觀光資源導論				餐飲管理 → 餐飲管理	
	實習科目					專題實作 → 專題實作	
校訂選修	專業科目	觀光日文與會話 → 觀光日文與會話 → 觀光日文與會話 → 觀光日文與會話 → 觀光日文與會話 → 觀光日文與會話					
		飲食文化 → 飲食文化					
		團康活動設計概論 → 團康活動設計概論					
						觀光行銷學 → 觀光行銷學	
				世界旅遊概論 → 世界旅遊概論			
						管家服務概論 → 管家服務概論	
				國家禮儀概論 → 國家禮儀概論			
	實習科目	導遊實務		領隊實務		旅遊網頁製作 → 旅遊網頁製作	
						節慶活動規劃 → 節慶活動規劃	
						觀光伴手禮製作 → 觀光伴手禮製作	
				咖啡實務 → 咖啡實務			

		多國料理製作 → 多國料理製作
		蘇打房實務 → 蘇打房實務
		航空票務實務 → 航空票務實務

餐旅群餐飲管理科 科目開設一覽表

課程類別	學年	第一學年		第二學年		第三學年	
	科目類別	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論 → 觀光餐旅業導論		觀光餐旅英語會話 → 觀光餐旅英語會話		觀光餐旅英語會話 → 觀光餐旅英語會話	
	實習科目	餐飲服務技術 → 餐飲服務技術		飲料實務 → 飲料實務		中餐烹飪實習 → 中餐烹飪實習	
				西餐烹飪實習 → 西餐烹飪實習			
		烘焙實務		烘焙實務			
校訂必修	專業科目	餐旅日文與會話				餐飲管理 → 餐飲管理	
	實習科目					專題實作 → 專題實作	
						手調飲料實務 → 手調飲料實務	
校訂選修	專業科目	食物學 → 食物學		觀光學概論 → 觀光學概論			
				餐飲美學 → 餐飲美學			
		採購學 → 採購學				餐旅服務概論 → 餐旅服務概論	
						菜單規劃設計概論 → 菜單規劃設計概論	
						飲料調製作設計學 → 飲料調製作設計學	
						宴會規劃管理學	
		餐飲安全與衛生概論 → 餐飲安全與衛生概論					
				庫房管理學 → 庫房管理學			
						旅館經營管理學 → 旅館經營管理學	
	實習科目			多國料理設計實務 → 多國料理設計實務			
		多媒體製作與應用 → 多媒體製作與應用					

			餐飲活動規劃 實務	→	餐飲活動規劃 實務
			菜單設計實務	→	菜單設計實務
			咖啡飲品實務	→	咖啡飲品實務
			進階西餐烹調 實習	→	進階西餐烹調 實習
			西點製作	→	西點製作
		中式麵食實作	→	中式麵食實作	
		蔬果切雕實務	→	蔬果切雕實務	
		食物製作實務	→	食物製作實務	
			創意料理設計 與實務	→	創意料理設計 與實務
			地方美食製作	→	地方美食製作
			蛋糕裝飲實務	→	蛋糕裝飲實務
			日式料理實務	→	日式料理實務
			伴手禮實作	→	伴手禮實作

## 伍、彈性學習

### 一、本校彈性學習時間實施相關規定暨學生自主學習實施規範

#### 嘉義市私立興華高級中學技術型高中彈性學習時間實施補充規定

(107年2月26日第4次課發會通過)

(108年1月14日第3次課發會修正通過)

#### 一、依據

- (一) 教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布、106 年 5 月 10 日臺教授國部字第 1060048266A 號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」(以下簡稱總綱)
- (二) 教育部 107 年 2 月 21 日臺教授國部字第 1060148749B 號令發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」(以下簡稱課程規劃及實施要點)

#### 二、目的

- (一) 嘉義市私立興華高級中學技術型高中(以下簡稱本校)彈性學習時間之實施,以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念,實踐總綱藉由多元學習活動、補強性教學、充實增廣教學、自主學習等方式,拓展學生學習面向,減少學生學習落差,促進學生適性發展為目的,特訂定本校彈性學習時間補充規定(以下簡稱本補充規定)。

#### 三、本校彈性學習時間之實施原則

- (一) 本校彈性學習時間,在一年級~三年級上、下學期,各於學生在校上課每週 35 節中,開設每週 1 節。
- (二) 本校彈性學習時間之實施採應用英語科與資料處理科跨群、餐飲管理科與觀光事業科跨科分別實施。
- (三) 各領域/群科教學研究會,得依各科之特色課程發展規劃,於教務處訂定之時間內提出選手培訓、充實(增廣)或補強性教學之開設申請;各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請。
- (四) 彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則;如有特殊原因需於校外實施者,應經校內程序核准後始得實施。
- (五) 採全學期授課規劃者,應於授課之前一學期完成課程規劃,並由學生自由選讀,該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制;另授予學分之充實(增廣)、補強性教學課程,其課程開設應完成課程計畫書所定課程教學計畫,並經課程發展委員會討論通過列入課程計畫書,或經課程計畫書變更申請通過後,始得實施。

#### 四、本校彈性學習時間之實施內容

- (一) 學生自主學習:學生得於彈性學習時間,依本補充規定提出自主學習之申請。
- (二) 選手培訓:由教師就代表學校參加縣市級以上競賽之選手,規劃與競賽相關之培訓內容,實施培訓指導;培訓期程以該項競賽辦理前六個月為原則,申請表件如附件(一);必要時,得由指導教師經主責該項競賽之校內主管單位同意後,向教務處申請再增加四週,申請表件如附件(二)。實施選手培訓之指導教師應填寫指導紀錄表如附件(三)。
- (三) 充實(增廣)教學:由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程,

其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學，或跨領域統整型之增廣教學。

- (四) 補強性教學：由教師依學生學習落差情形，擇其須補強科目或單元，規劃教學活動或課程；其中教學活動為短期授課，得由學生提出申請、或由教師依據學生學習落差較大之單元，於各次期中考後二週內，向教務處提出開設申請及參與學生名單，並於申請通過後實施，申請表件如附件（四）；其授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件（五）；另補強性教學課程為全學期授課者，教師得開設各該學期之前已開設科目之補強性教學課程。實施補強性教學活動之教師應填寫指導紀錄表如附件（六）。
- (五) 學校特色活動：由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定，應納入學校課程計畫；另得由教師就實踐本校學生圖像所需之內涵，開設相關活動（主題）組合之特色活動，其相關申請表件如附件（七）。

#### 六、本校彈性學習時間之學生選讀方式

- (一) 學生自主學習：採學生申請制；學生應依本校自主學習實施要點提出申請。
- (二) 選手培訓：採教師指定制；教師在獲悉學生代表學校參賽始（得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件），由教師透由校內簽呈向教務處申請核准後實施；參與選手培訓之學生，於處登記為公假。選手培訓所參加之競賽，以教育部、教育局（處）或……主辦之競賽為限。
- (三) 充實（增廣）教學：採學生選讀制。
- (四) 補強性教學：
  - 1. 短期授課之教學活動：由學生選讀或由教師依學生學習需求提出建議名單；透由教學組經校內簽呈會知各處室後實施。
  - 2. 全學期授課之課程：採學生選讀制。
- (五) 學校特色活動：採學生選讀制。
- (六) 第（三）（四）（五）類彈性學習時間方式，其選讀併同本校校訂選修科目之選修一同實施。

#### 七、本校彈性學習時間之學分授予方式〔本點內容係依《學生學習評量辦法（修正草案）》，各校擬定時請以該辦法最新之正式公告內容為準〕

- (一) 彈性學習時間之學分，採計為學生畢業總學分。
- (二) 彈性學習時間之成績，不得列入學期學業總平均成績、學年學業總平均成績計算，亦不得為彈性學習時間學年學業成績之計算。
- (三) 學生修讀本校課程計畫訂定得授與學分之彈性學習時間課程，並符合以下要件者，其彈性學習時間得授予學分：
  - 1. 修讀全學期授課之充實（增廣）教學或補強性教學課程。
  - 2. 修讀期間缺課節數未超過該教學課程全學期教學總節數三分之一。
  - 3. 修讀後，經任課教師評量後，學生學習成果達及格基準。
- (四) 彈性學習時間未取得學分之教學課程不得申請重修。

#### 八、本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式

- (一) 學生自主學習：指導學生自主學習者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費；

但教師指導鐘點費之核發，不得超過學生自主學習總節數二分之一。

(二) 選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。

(三) 充實（增廣）教學與補強性教學：

1. 個別教師擔任充實（增廣）教學與補強性教學課程全學期授課或依授課比例滿足全學期授課者，得計列為其每週教學節數。

2. 二位以上教師依序擔任全學期充實（增廣）教學之部分課程授課者，各該教師授課比例滿足全學期授課時，得分別計列教學節數；授課比例未滿足全學期授課時，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。

3. 個別教師擔任補強性教學短期授課之教學活動者，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。

(四) 學校特色活動：由學校辦理之例行性、獨創性活動或服務學習，依各該教師實際授課節數核發鐘點費，教師若無授課或指導事實者不另行核發鐘點費。

九、本補充規定之實施檢討，應就實施內涵、場地規劃、設施與設備以及學生參與情形，定期於每學年之課程發展委員會內為之。

十、本補充規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，並納入本校課程計畫。





## 嘉義市私立興華中學技術型高中選手培訓實施延長申請表

指導教師姓名		指導競賽名稱	
競賽級別	<input type="checkbox"/> 國際級或全國級 <input type="checkbox"/> 區域級 <input type="checkbox"/> 縣市級		
競賽日期		培訓期程/週數	
培訓學生資料	班級	學號	姓名
延長培訓規劃與內容			
序號	日期/節次	培訓內容	培訓地點
1			
2			
3			

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章



## 嘉義市私立興華高級中學技術型高中補強性教學活動實施申請表

授課教師姓名		教學單元名稱	
參與學生資料	班級	學號	姓名
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			

備註：

1.授課教師可由學生自行邀請、或由教務處安排。

2.12人以上可提出申請、表格若不敷使用，請自行增列。

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章





嘉義市私立興華高級中學技術型高中\_\_\_\_\_ 學年度第\_\_\_\_\_ 學期

特色活動實施申請表

授課教師 姓名		活動名稱	
適用班級			
對應本校	<input type="checkbox"/> 品格力 <input type="checkbox"/> 思辨力 <input type="checkbox"/> .....		
特色活動 主題	<input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 志工服務 .....		
特色活動 實施地點			
特色活動 實施規劃 內容	週次	實施內容與進度	
	1		
特色活動 實施目標			

活動主責處室核章

教務處核章

校長核章

## 自主學習計畫書

申請學生 資料	班級	學號	姓名 (請親自簽名)
自主學習 主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務		
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 工場：		
自主學習 規劃內容	週次	實施內容與進度	
	1	與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度。	
	19	完成自主學習成果紀錄表撰寫並參與自主學習成果發表。	
自主學習			
自主學習 所需協助			
學生簽名		父母或監護人簽名	
申請受理情形 (此部分，申請同學免填)			
受理日期	編號	領域召集人/科主任	建議之指導教師

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

# 嘉義市私立興華高級中學自主學習實施要點

107 年 8 月 27 日於行政會報提出

107 年 9 月 3 日課程發展委員會通過

108 年 1 月 14 日課程發展委員會修正通過

## 一、依據：

- (一)《十二年國民基本教育課程綱要總綱》。
- (二)《十二年國民基本教育課程綱要高級中等學校課程規劃及實施要點(草案)》。

## 二、目的：

- (一) 拓展學生學習面向、減少學生學習落差和促進學生適性發展，並落實學生自主學習精神。
- (二) 發展學校學生學習特色和銜接學生升學進路。

## 三、原則：

- (一) 彈性學習時間之開設學期，採高一到高三共六學期，每學期規劃一節課為原則，不採計為畢業學分。課程規劃以「學生自主學習」、「充實(增廣)課程」及「學校特色活動」等為原則。另外得配合學生對外競賽需求，進行選手培訓。
- (二) 配合新課綱推動且配合各科專業規劃，安排充實(增廣)教學、補強性教學之微課程(規劃六節課的課程)，如各科專業技能研訓、咖啡美學、桌遊數學等共 19 門課供同學選讀。
- (三) 學生自主學習由圖書館主辦，統整各處室辦理相關事宜(含學生申請自主學習計畫說明會)。
- (四) 學生得經教師指導，進行自主學習規劃，並得採個人或小組方式，高一以小組課程(技能)研究方式進行、高二以技藝專精或課程探索、高三以創新實作或主題發展進行。
- (五) 學生自主學習資源及平台由圖書館建置維護，收集學生學習計畫與成果，在學生同意下，得公開學習成果、檢核相關績效，提供其他學生參考與學習。

## 四、輔導管理：

- (一) 安排師長輔導學生規劃自主學習計畫，並得安排師長督導自主學習事宜，相關師長得核實計支鐘點費。
- (二) 學生自主學習，出缺勤管理、教室管理以及作息時間，均比照一般課程。
- (三) 學生自主學習計畫訂定統一格式(如附件)，包括學習的主題、內容、進度、方式及所需資源或設備等，每學期依指定時間回報。
- (四) 學生自主學習所需之資訊設備、圖書和使用空間，應依校內相關規定借用，若使用衝突，得由相關處室統一協調之。
- (五) 學生自主學習成果不佳或屢有干擾學習活動情事者，依情節嚴重，由主責處室集中輔導，並依校內規定處理。

## 五、本要點經課程發展委員會討論議定，經行政會報通過後公佈實施，修正時亦同。



附件

(一)「學生自主學習計畫書」，格式如下，每學期於開學前提出。不敷使用可自行延伸。

嘉義市私立興華高級中學技術型高中學生「自主學習」計畫書 (範例)

撰寫日期：○○○年○○月○○日

一、計畫名稱：閱讀心得寫作/ 小論文寫作/名家作品賞析/上台分享

二、執行期程：108年9月 日到109年1月 日

三、執行者：高○○班 ○○號 ○○○

四、動機目的：1.

2.

五、計畫內容：1.

2.

六、執行方法：(請描述透過何種行動、策略或方法達成)

1.先找同好分組，可以就同一作家同一主題

2.

七、預期效益：1.喜歡閱讀、研究、探索，在高中生涯留下美好的印象培養終身學習的能力

2.

3.

八、指導、協辦或贊助單位：

(一) 所需資源或設備：圖書、雜誌、報紙、電腦

(二) 計畫輔導老師及其建議：

(二) 撰寫「成果報告書」，格式如下，每學期於期末考前繳交，不敷使用可自行延伸。

嘉義市私立興華高級中學技術型高中學生「自主學習」成果報告書 (範例)  
撰寫日期：○○○年○○月○○日

一、計畫名稱：閱讀心得寫作/ 小論文寫作/名家作品賞析/上台分享

二、執行期程：108年09月 日(星期四)至109年01月 日(星期三)

三、執行者：高○○班 ○○號 ○○○

四、整體計畫執行狀況描述：

- 1.
- 2.
- 3.

五、成效說明與實際產出：

- 1.
- 2.
- 3.

六、自主學習歷程：(請摘要說明)

- 1.
- 2.
- 3.

七、學習心得：

- 1.
- 2.
- 3.

八、結論與具體建議：

九、附件：(可附加佐證資料、文書紀錄、照片或相關計畫運作情形資料等)



				應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科						
第二學期	自主學習	0	0	資料處理科 應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科	√				內聘	
	選手培訓	0	0	資料處理科 應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科		√			內聘	
	蔬果盤飾	1	6	資料處理科 應用英語科			√		內聘	
	基礎杯飾	1	6	觀光事業科 餐飲管理科				√	內聘	
	茶藝美學	1	6	資料處理科 應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			√		內聘	
	專業技能研訓	1	6	資料處理科 應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			√		內聘	
第二學年	第一學期	自主學習	0	0	資料處理科 應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科	√				內聘
		選手培訓	0	0	資料處理科 應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科		√			內聘
		民宿經營	1	6	觀光事業科 餐飲管理科			√		內聘
		專業技能研訓	1	6	資料處理科 應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			√		內聘
		葡萄酒鑑賞	1	6	資料處理科 應用英語科 觀光事業科			√		內聘

第二學期				餐飲管理科						
	飲品調製	1	6	資料處理科 應用英語科			√		內聘	
	自主學習	0	0	資料處理科 應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科	√				內聘	
	選手培訓	0	0	資料處理科 應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科		√			內聘	
	攝影寫真	1	6	資料處理科 應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			√		內聘	
	專業技能研訓	1	6	資料處理科 應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			√		內聘	
	英樂 abc	1	6	資料處理科 應用英語科				√	內聘	
	雞尾酒鑑賞	1	6	觀光事業科 餐飲管理科			√		內聘	
第三學年	第一學期	自主學習	0	0	資料處理科 應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科	√				內聘
		選手培訓	0	0	資料處理科 應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科		√			內聘
		桌遊數學	1	6	資料處理科 應用英語科				√	內聘
		專業技能研訓	1	6	資料處理科 應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			√		內聘
		生涯檔案製作	1	6	資料處理科 應用英語科			√		內聘
		學習歷程製作	1	6	觀光事業科			√		內聘

第二學期				餐飲管理科					
	面試技巧	1	6	觀光事業科 餐飲管理科				√	內聘
	自主學習	0	0	資料處理科 應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科	√				內聘
	美姿美儀	1	6	觀光事業科 餐飲管理科				√	內聘
	簡歷製作	1	6	觀光事業科 餐飲管理科			√		內聘
	藝術鑑賞	1	6	資料處理科 應用英語科			√		內聘
	專業技能研訓	1	6	資料處理科 應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			√		內聘
	生涯檔案製作	1	6	資料處理科 應用英語科			√		內聘

陸、學生選課規劃與輔導

一、校訂多元課程規劃

序號	科目名稱	科目屬性	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式					同時段開課科目序號	
				第一學年		第二學年		第三學年		同科單班	同科跨班	同群跨科	同校跨群	跨校		
				一	二	一	二	一	二							
01	數學習作	一般科目	資料處理科 應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科	1	1	1	1	1	1	✓						
02	幾何面面觀	一般科目	資料處理科 應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科						2	✓						
03	臺灣現代文選	一般科目	資料處理科 應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科	1	1	1	1	1	1	✓						
04	國文閱讀與寫作	一般科目	資料處理科 應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科					1	1	✓						
05	生活英語會話	一般科目	資料處理科 應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科	1	1	1	1	1	1	✓						
06	穿越-諸羅記	一般科目	資料處理科 應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			2				✓						
07	諸羅文史探究與生態體驗	一般科目	資料處理科 應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科				2			✓						
08	行銷概論	專業科目	資料處理科					2	2	✓						
09	廣告行銷與企劃	專業科目	資料處理科					2	2	✓						

序號	科目名稱	科目屬性	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式					同時段開課科目序號	
				第一學年		第二學年		第三學年		同科單班	同科跨班	同群跨科	同校跨群	跨校		
				一	二	一	二	一	二							
10	初階多媒體製作與應用	實習科目	資料處理科	3	3						√					
11	會計實務	實習科目	資料處理科					3	3		√					
12	電腦排版設計	實習科目	資料處理科					2	2		√					
13	電腦套裝軟體應用	實習科目	資料處理科	3	3											
14	電腦數位影像設計	實習科目	資料處理科	1	1						√					
15	資料庫程式設計	實習科目	資料處理科			2	2				√					
16	動畫設計	實習科目	資料處理科	3	3						√					
17	影片剪輯	實習科目	資料處理科					2	2		√					
18	商業溝通實務	實習科目	資料處理科					2			√					
19	資料庫網站設計	實習科目	資料處理科	2	2						√					
20	進階資料庫網站設計	實習科目	資料處理科					2	2		√					
21	商業經營實務	實習科目	資料處理科					2	2		√					
22	會計資訊系統	實習科目	資料處理科	1	1						√					
23	網路架設與安裝	實習科目	資料處理科			2	2					√				同科跨班 AJ3 選 1
24	互動式網頁程式設計	實習科目	資料處理科			2	2					√				同科跨班 AJ3 選 1
25	互動式網	實習	資料處理科			2	2					√				同科跨班



序 號	科目名稱	科目 屬性	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式					同時段開 課科目序 號
				第一學年		第二學年		第三學年		同 科 單 班	同 科 跨 班	同 群 跨 科	同 校 跨 群	跨 校	
				一	二	一	二	一	二						
	頁程式設 計	科目													AJ3 選 1
26	多媒體遊 戲輔助訓 練	實習 科目	資料處理科					3	3		√				同科跨班 AK3 選 1
27	進階多媒 體製作與 應用	實習 科目	資料處理科					3	3		√				同科跨班 AK3 選 1
28	微電腦修 護	實習 科目	資料處理科					3	3		√				同科跨班 AK3 選 1
29	電腦硬體 裝修	實習 科目	資料處理科		3						√				同科跨班 AL3 選 1
30	多媒體遊 戲發展實 務	實習 科目	資料處理科		3						√				同科跨班 AL3 選 1
31	基礎數位 影像處理	實習 科目	資料處理科		3						√				同科跨班 AL3 選 1
32	進階生物	專業 科目	應用英語科			2	2				√				同科跨班 AA3 選 1
33	英文文法 與句型	專業 科目	應用英語科			2	2				√				同科跨班 AA3 選 1
34	營養學	專業 科目	應用英語科	3	3						√				同科跨班 AB3 選 1
35	會計學	專業 科目	應用英語科	3	3						√				同科跨班 AB3 選 1
36	英語發音 練習	專業 科目	應用英語科	3	3						√				同科跨班 AB3 選 1
37	外語導覽 及解說實 務	實習 科目	應用英語科			2	2				√				
38	初階日文 與會話	實習 科目	應用英語科	2	2						√				
39	英語表達 訓練	實習 科目	應用英語科			2	2				√				同科跨班 AC3 選 1

序號	科目名稱	科目屬性	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式					同時段開課科目序號	
				第一學年		第二學年		第三學年		同科單班	同科跨班	同群跨科	同校跨群	跨校		
				一	二	一	二	一	二							
40	健康促進實務	實習科目	應用英語科			2	2					√				同科跨班 AC3 選 1
41	初階會計實務	實習科目	應用英語科			2	2					√				同科跨班 AC3 選 1
42	應用生物	實習科目	應用英語科					2	2			√				同科跨班 AD3 選 1
43	中英翻譯練習	實習科目	應用英語科					2	2			√				同科跨班 AD3 選 1
44	進階會計實務	實習科目	應用英語科					2	2			√				同科跨班 AD3 選 1
45	環境與健康	實習科目	應用英語科					2	2			√				同科跨班 AE3 選 1
46	新聞英語	實習科目	應用英語科					2	2			√				同科跨班 AE3 選 1
47	商業溝通	實習科目	應用英語科					2	2			√				同科跨班 AE3 選 1
48	越南語與會話	實習科目	應用英語科					2	2			√				同科單班 AF3 選 1
49	進階日文與會話	實習科目	應用英語科					2	2			√				同科單班 AF3 選 1
50	韓語會話	實習科目	應用英語科					2	2			√				同科單班 AF3 選 1
51	觀光行銷學	專業科目	觀光事業科					2	2			√				
52	世界旅遊資源	專業科目	觀光事業科			1	1					√				
53	世界旅遊資源	專業科目	觀光事業科	1	1							√				
54	觀光日文與會話	專業科目	觀光事業科	2	2	1	1	1	1			√				
55	飲食文化	專業科目	觀光事業科	2	2							√				
56	觀光地理概論	專業科目	觀光事業科	1	1							√				
57	團康活動	專業	觀光事業科	2	2							√				

序 號	科目名稱	科目 屬性	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式					同時段開 課科目序 號
				第一學年		第二學年		第三學年		同 科 單 班	同 科 跨 班	同 群 跨 科	同 校 跨 群	跨 校	
				一	二	一	二	一	二						
	設計概論	科目													
58	國際禮儀	專業 科目	觀光事業科			1	1			√					
59	管家服務	專業 科目	觀光事業科					2	2		√				同科跨班 AM2選1
60	觀光行政 與法規	專業 科目	觀光事業科					2	2		√				同科跨班 AM2選1
61	導遊實務	實習 科目	觀光事業科			2					√				
62	領隊實務	實習 科目	觀光事業科				2				√				
63	旅遊網頁 製作	實習 科目 8	觀光事業科			1	1				√				
64	西餐烹飪 實習	實習 科目	觀光事業科			2	2	2	2		√				
65	節慶活動 規劃	實習 科目	觀光事業科			2	2				√				
66	咖啡實務	實習 科目	觀光事業科					3	3		√				同科跨班 AG2選1
67	觀光伴手 禮製作	實習 科目	觀光事業科					3	3		√				同科跨班 AG2選1
68	進階飲料 與調酒	實習 科目	觀光事業科					2	2		√				同科跨班 AN2選1
69	航空票務	實習 科目	觀光事業科					2	2		√				同科跨班 AN2選1
70	餐飲美學	專業 科目	餐飲管理科			2	2				√				
71	宴會規劃 管理	專業 科目	餐飲管理科						2		√				
72	餐旅服務	專業 科目	餐飲管理科					2	2		√				
73	觀光學概 論	專業 科目	餐飲管理科			2	2				√				

序 號	科目名稱	科目 屬性	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式					同時段開 課科目序 號
				第一學年		第二學年		第三學年		同 科 單 班	同 科 跨 班	同 群 跨 科	同 校 跨 群	跨 校	
				一	二	一	二	一	二						
74	食物學	專業 科目	餐飲管理科	1	1					√					
75	菜單規劃 設計	專業 科目	餐飲管理科					2		√					
76	庫房管理	專業 科目	餐飲管理科			2	2			√					
77	採購學	專業 科目	餐飲管理科	2	2					√					
78	餐飲安全 與衛生	專業 科目	餐飲管理科	1	1					√					
79	飲料調製 設計	專業 科目	餐飲管理科					2	2	√					
80	旅館經營 管理	專業 科目	餐飲管理科					2	2	√					
81	日式料理	實習 科目	餐飲管理科					3	3	√					
82	菜單設計 實務	實習 科目	餐飲管理科					3	3	√					
83	地方美食 製作	實習 科目	餐飲管理科					3	3	√					
84	蛋糕裝飾	實習 科目	餐飲管理科					3	3	√					
85	咖啡學	實習 科目	餐飲管理科					3	3	√					
86	食物製備	實習 科目	餐飲管理科			2	2			√					
87	多媒體製 作與應用	實習 科目	餐飲管理科			2	2				√				同科跨班 AH3 選 1
88	創意料理 設計與製 作	實習 科目	餐飲管理科			2	2				√				同科跨班 AH3 選 1
89	多國料理 設計實務	實習 科目	餐飲管理科			2	2				√				同科跨班 AH3 選 1
90	餐飲活動 規劃實務	實習 科目	餐飲管理科					3	3		√				同科跨班 AI3 選 1

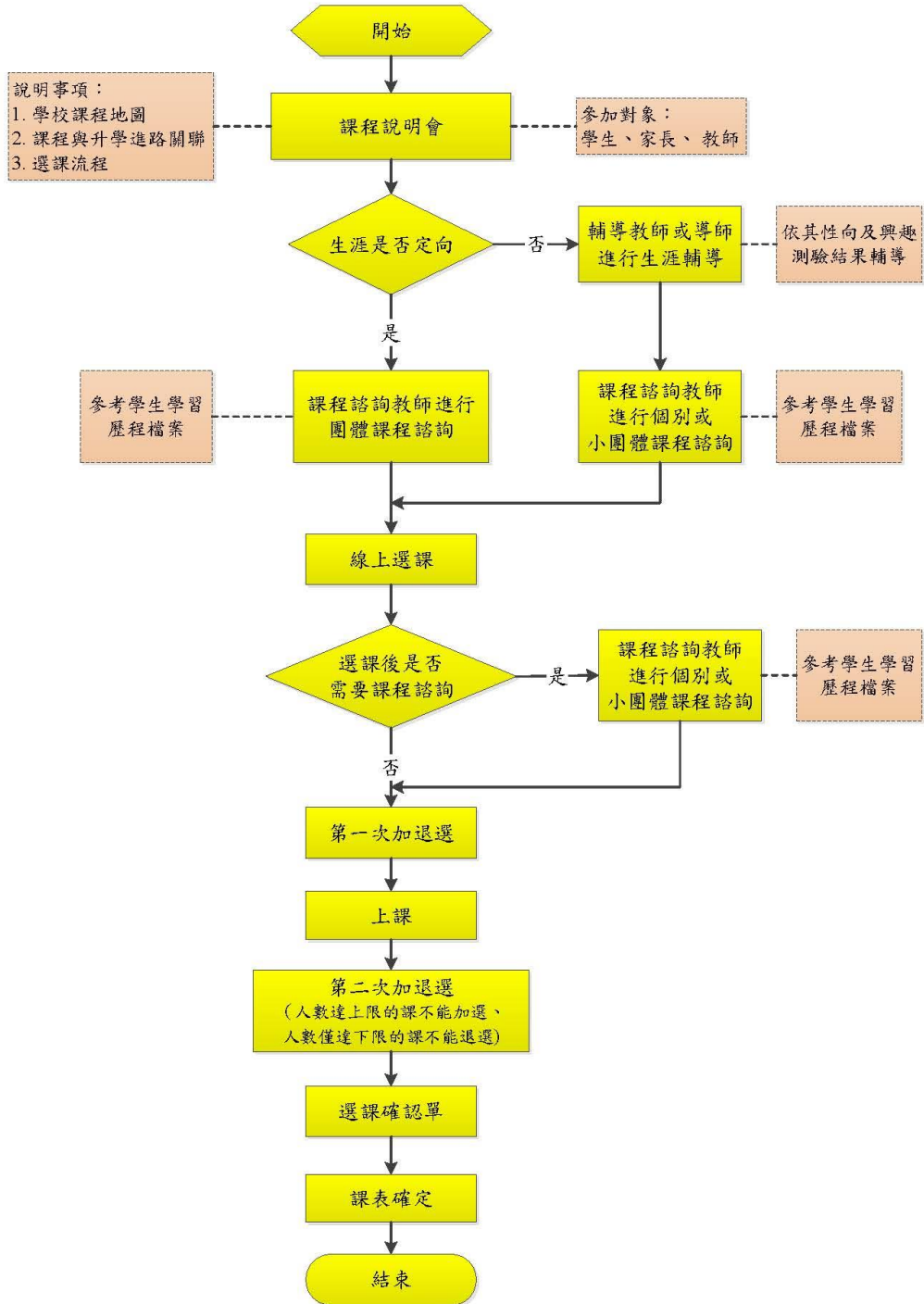
序 號	科目名稱	科目 屬性	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式					同時段開 課科目序 號
				第一學年		第二學年		第三學年		同 科 單 班	同 科 跨 班	同 群 跨 科	同 校 跨 群	跨 校	
				一	二	一	二	一	二						
91	烘焙食品 製作實習	實習 科目	餐飲管理科					3	3		√				同科跨班 AI3選1
92	西餐烹飪 實習	實習 科目	餐飲管理科					3	3		√				同科跨班 AI3選1
93	蔬果切雕	實習 科目	餐飲管理科	2	2						√				同科跨班 A03選1
94	西點製作	實習 科目	餐飲管理科	2	2						√				同科跨班 A03選1
95	中式麵食 製作	實習 科目	餐飲管理科	2	2						√				同科跨班 A03選1

## 二、課程諮詢階段

### 嘉義市私立興華高級中等學校推動課程諮詢實施原則

- 一、學生適性選修輔導應搭配課程諮詢及生涯輔導；有關課程諮詢部分由課程諮詢教師辦理，有關生涯輔導部分，由專任輔導教師或導師協同辦理。
- 二、學校課程計畫書經各該主管機關准予備查後，諮詢教師召集人（以下簡稱）即統籌規劃、督導選課輔導手冊之編輯，以供學生參考。
- 三、學校每學期選課前，召集人、課程諮詢教師及相關處室，針對家長生辦理選課說明會，介紹學校課程地圖、課程內容及與未來進路發展之關聯，並說明大學升學進路。
- 四、選課說明會辦理完竣後，針對不同情況及需求之學生，提供其課程諮詢或生涯輔導；說明如下：
  - （一）生涯定向者：提供其必要之課程諮詢。
  - （二）生涯未定向、家長期待與學生學習興趣有落差、學生能力與興趣有落差或二年級（三年級）學生擬調整原規劃發展之進路者：
    1. 先由導師進行瞭解及輔，必要時一步與家長聯繫溝通。
    2. 導師視學生需求向輔處（室）申請，由專任輔導教師依學生性向、興趣測驗結果，進行生涯輔導。
    3. 經導師瞭解輔導或專任輔導教師生涯輔導後，續由課程諮詢教師提供其個別之課程諮詢。
- 五、召集人負責協調編配課程諮詢教師提供之班級或學生；課程諮詢教師應提供學生可進行團體或個別諮詢之時段，每位學生每學期至少 1 次。
- 六、課程諮詢教師應每學期按時於學生學習歷程檔案，登載課程諮詢紀錄。
- 七、課程輔導諮詢實施原則流圖，詳如附件（一）。

附件一 課程諮詢實施原則流程圖



## 二、選課作業

### 嘉義市私立興華高級中學選課輔導實施計畫

#### (一)依據

- 1、教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號發布之「十二年國民基本教育課程綱要總」。本教育課程綱要總」。
- 2、教育部 107 年 4 月 10 日臺教授國部字第 1070024978B 號令訂定發布之「高級中等學校課程諮詢教師設置要點」規定。
- 3、教育部國民及學前署 106 年 7 月 26 日臺教國署高字第 1060075928B 號發布之「教育部國民及學前署建置高級中等階段生習歷程檔案作業要點」。點」。

(二)目的：本校選課輔導措施係為提供學生、家長與教師充足之課程資訊、相關輔導執行選課之流程規劃及後續學生學習成果、歷程登載內容，裨益協助學生適性修習選修課程。

#### (三)實施方式

- 1、完備學生課程諮詢序。
- 2、規劃學生選課相關範。
- 3、登載學生習歷程檔案。
- 4、定期檢討選課輔導措施。

#### (四)實施內容

##### 1、完備學生課程諮詢程序：

- (1) 組織本校課程諮詢教師遴選會：其相關規劃如附件「本校課程諮詢教師遴選會組織要點」。
- (2) 設置本校課程諮詢教師：依高級中等學校課程諮詢設置要點規定，優先由各群科教師擔任課程諮詢教師，輔導並提供群該學生課程諮詢，並提供其修習課程之諮詢意見。
- (3) 編輯本校選課輔導相關資料：本校選課輔導相關資料載明課程輔導諮詢流程、選課及加退作業方式與流程，學生學習歷程檔案作業規定，以及生涯規劃相關資料與未來進路發展資訊。



- (4) 辦理課程說明會：向學生、家長與教師說明學校課程計畫之課程及其與學生進路發展之關聯。
- (5) 選課相關輔導措施：由專任輔導教師負責結合生涯規劃、活動或講座，協助學自我探索、了解自我興趣及性向，俾利協助學生妥善規劃未來之生涯發展，並與導師共同合作，協助其釐清，裨益課程諮詢教師實施學生後續選課之諮詢輔導。
- (6) 協助學生適性選課：由課程諮詢教師於每學期選課前，參考學生學習歷程檔案，實施團體或個別之課程諮詢，協助學生適性選課。

## 2、規劃學生選課相關範：

- (1) 訂定本校學生選課及加退作業時程，如附件二。
- (2) 辦理本校選課時程說明：向學生與教師本校次一學期之課程內涵、課程地圖、選課實施方式、加退選課程實方式及各項作業期程。

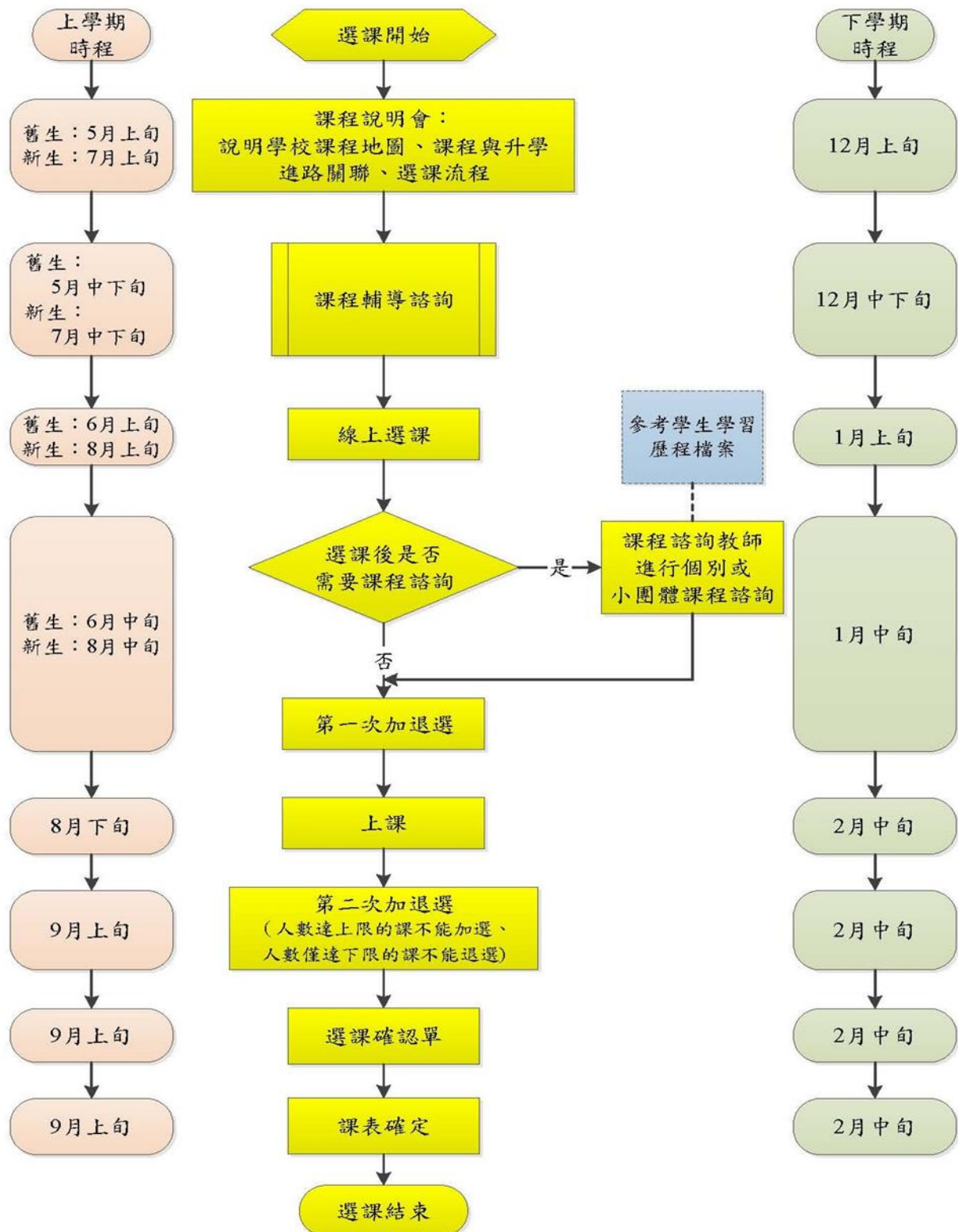
## 3、登載學生習歷程檔案：

- (1) 組織本校建置學生習歷程檔案資料工作小組，並訂定本校學生學習歷程檔案建置作業相關原則，其相關規劃如附件「本校學生學習歷程檔案建置作業補充規定。」
- (2) 辦理學生習歷程檔案之登錄、作業及使用說明：
  - A. 學生訓練：每學期於彈性學習、團體活動時間，辦理一次選課輔導與檔案建置、登錄等相關訓練。
  - B. 教師研習：每學期至少辦理一次課程諮詢與檔案建置相關之專業研習。
  - C. 家長說明：每學期得結合校親職活動，辦理一次檔案建置與使用之說明。

## 4、落實學生學習歷程檔案各項登載作業，由資料負責人員(含學生)於規定限期內，完成相關登載與檢核作業。

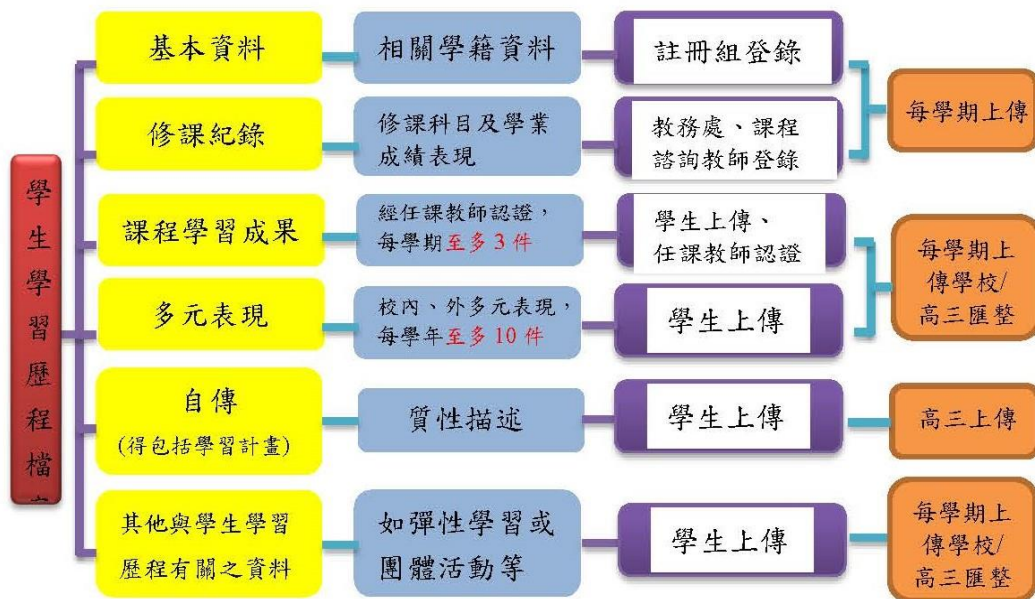
- (五)定期檢討選課輔導措施：檢視學生課程諮詢程序、學生選課相關規範與學生學習歷程檔案實施成效並修正。

## 選課流程與時程



### (三)、登錄學習歷程檔案階段

#### 1.登錄學習歷程檔案流程圖



## 柒、生涯輔導與未來進路

### 一、生涯輔導工作與資源

#### (一)、生涯輔導工作

編號	實施項目	內容	主辦單位	辦理時程
1	新生始業輔導 (定向輔導)	利用「新生始業輔導」介紹輔導工作，加強學生認識與應用。介紹各處室，協助新生了解各處室功能。協助學生認識國、高中教育之差異，規劃高中三年的生涯計畫，以及升學進路。	輔導室 學務處 (導師)	高一
2	學生學習歷程檔案	召開學生學習歷程檔案資料工作小組會議，協商學生學習歷程檔案建置與檢核作業分工，並將學習歷程檔案納入課程說明會內容。	教務處 學務處 實習處 輔導室	每學期
3	個別諮詢與輔導	學生可依個人需要與輔導老師約談個人生涯議題。提供家長、教師諮詢服務	輔導室	不定期
4	團體輔導	提供學生生涯團體輔導與諮商，透過團體動力協助學生自我探索、生涯規劃	輔導室	
5	生涯規劃課程 與教學	開設生涯規劃課	教務處	
		生涯輔導融入各學科教學		
6	心理測驗實施	實施性向、興趣、人格測驗，提供學生客觀之評量資料以協助學生自我了解，發揮潛能及適性發展。	輔導室	不定期
		其他心理測驗，如中學生生活適應量表、學生學習與讀書策略量表、學習診斷測驗、職業興趣組合卡、田納西自我概念量表、新訂賴氏人格測驗等。		不定期
7	升學輔導	聘請專家學者蒞校演講，說明學習與生涯規劃的關係。	教務處 實習處 輔導室	不定期
		針對家長與教師辦理課程說明會說明本校課程規畫與發展、學生學習歷程檔案及各項大學多元進路方案宣導。		
		安排於班週會進行生涯主題講座或班級		

編號	實施項目	內容	主辦單位	辦理時程
		<p>討論。邀請校友及家長分享各行各業的未來發展。</p> <p>邀請技專校院入校宣導學校特色，提供學生技專校系升學資訊，作為學生選系參考</p> <p>備審資料指導：提供學生生涯諮詢，指導學生備審資料之製作。</p> <p>模擬面試指導：配合多元入學管道，提供團體或個別升學或就業模擬面試與指導。</p> <p>選填志願輔導：成績單寄發後，指導學生根據本身條件選擇適合校系就讀。</p>		
8	辦理校系與職場參訪	引導或帶學生參訪各區技專校院及大學。各科學生參訪該科職業類別之公司、工廠 或大型展覽（台北國際工具機展覽會）	實習處	不定期
9	學習輔導	<p>選課輔導：辦理課程說明會，進行課程諮詢，協助學生多元選修、彈性學習或自主學習規劃。</p> <p>轉科輔導：針對興趣或能力不符學生，進行個別輔導，提供轉科或轉學輔導安置，及轉科學生後續追蹤與輔導。</p>	教務處 課諮師 輔導室 學務處 (導師)	每學期
10	就業輔導	<p>實施技能檢定輔導，加強各科學生技能檢定取得技術士證照，或選手培訓參加全國技能競賽、全國高級中等學校技藝競賽</p> <p>辦理職涯講座介紹職業世界與趨勢、提供各科就業資訊、提供就業宣導活動及相關訊息。</p> <p>辦理就業博覽會</p>	實習處  實習處 輔導室  實習處	不定期  不定期  高三
11	生涯資訊查詢與資料提供	設置大學科系介紹專櫃及閱覽專區，提供各項升學資訊供學生參考。定期更新生涯及大學院校多元入學資訊於公布	輔導室	經常性

編號	實施項目	內容	主辦單位	辦理時程
		欄及輔導室網頁。		
		收集各大專校院開設之營隊資訊，鼓勵並協助學生參加相關營隊活動。	實習處 輔導室	不定期
		開放學生資料查詢專用電腦，方便同學查詢升學相關資訊。	輔導室	經常性
		收集面試考古題或學長姐備審資料提供學生參考。	實習處 輔導室	經常性
12	畢業生進路追蹤與分析	進行畢業生進路追蹤與分析，以了解學生畢業後升學或就業情形。	教務處 實習處 輔導處	每年六月

## (二)、生涯輔導資源

項目	細項(網站名稱)	內容說明
教育部官網	學生生涯輔導網	自我探索、科系介紹、工作世界、大學營隊、生涯問鮮菇、資源連結
自我探索	大考中心心理測驗	興趣量表(線上版)、學系探索量表(線上版)
	華人生涯網	量化評量、質性探索
	生涯測驗系統	生涯興趣、性向、工作價值組合
學群科系	漫步在大學	十八學群介紹、校系查詢和比較、入學管道查詢
	大學網路博覽會	校園導覽、各大學校系連結、獎助學金連結
	IOH 開放個人經驗平台	各校系學群總覽、港澳僑陸生專區、海外留學、履歷面試經驗
	1111 學群介紹	學群連結職業、學群知識PK
高職升學	技專校院測驗中心	統測相關公告資訊、歷年簡章、試題、相關新聞發佈
	招策會網站	二技、四技、二專、五專、各招生管道宣導簡介
	技訊網	升二技、四技二專、升五專、轉學考、學士後第
	技職風雲榜	優秀技職表現、獲獎紀錄
高中升學	大學多元入學升學網	校系簡章、榜單連結、歷年統計資料、書審上傳、網路選填平台
	大學入學考試中心	指考、學測、英聽相關資訊、歷年試題、統計分析、心理測驗……
	大學考試分發委員會	考試分發重要公告、歷年統計資料、登記分發相關資訊、網路登記志願平台

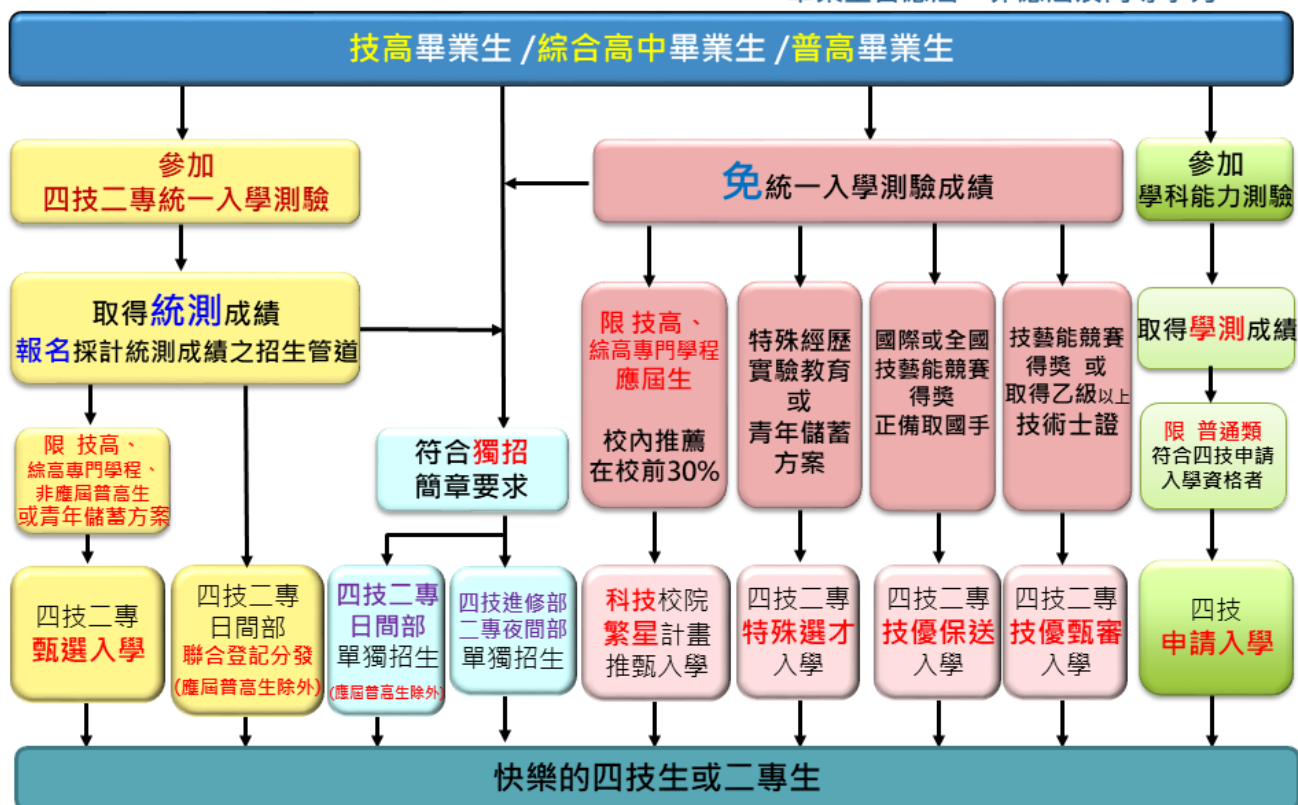
項目	細項(網站名稱)	內容說明
高中升學	大學甄選入學委員會	校校系簡章、榜單連結、歷年統計資料、書審上傳、網路選填平台
	新生註冊率查詢	統計處公開資訊，藉此瞭解各校辦學概況與經營特色
	大專校院校務資訊	分領域、區域、學位查詢、全校新生註冊率、學雜費收費基準
	大學術科考試委員會	術科考試簡章、報名；術科歷年統計資料；資訊公告
軍警校	國軍人才招募	招募中心簡介、軍校招生簡章及時程
	臺灣警察專科學校	警專招生資訊、警專歷屆試題……
	中央警察大學	警大招生資訊、警大課程及相關介紹……
職場就業	104 工作世界	以動畫引導進入行職業介紹
	工作大未來	連結村上龍鉅作工作大未來的職業介紹
	青年教育與就業	青年就業領航計畫、青年體驗學習計畫
	大專校院就業職場體驗	職能與職業查詢、RICH 職場體驗

## 二、升學進路

### (一) 四技二專升學管道流程圖

# 四技二專升學管道流程圖

\*畢業生含應屆、非應屆及同等學力



### 1、主要升學管道說明

種類	時間	志願	參考資料	備註
四技二專特殊選才聯合招生	12-1月	5個	招生校系科(組)、學程所自定之專業領域、特殊技能、經歷、專長或成就	分技職特才及實驗教育組和青年儲蓄帳戶組
科技校院繁星計畫聯合推薦甄選	3-4月	25個	先看在校成績，再看競賽、證照及語言能力檢定、學校幹部、社會服務及社團參與	各高職學校至多可推薦15名考生
四技二專技優保送入學	12-1月	50個	國際賽優勝、國手或全國賽前3名	含科展獲國立臺灣科學教育館推薦。
四技二專技優甄審入學	5-6月	5個	技優保送的資格或乙級以上執照	



種類	時間	志願	參考資料	備註
四技二專甄選入學	5-6 月	3 個	先看統測成績，再看備審資料 (必採專業實習或專題製作， 含技術士證照或在校成績)	各校得限制考生僅能報名該校 1 個系科(組)、學程
四技二專登記分發	7 月	199 個	只看統測成績	國、英、數共同科目成績加權 1~2 倍，專業科目成績加權 2~3 倍，由各大學校系自訂。

## 2、其他升學管道：

- (1)、四技進修部二專夜間部單獨招生
- (2)、四技二專日間部一般單獨招生
- (3)、身心障礙學生招生
- (4)、藝術群單獨招生(藝術群可另外以學測成績參加四技二專申請入學)
- (5)、科技校院附設專科進修學校招生
- (6)、四技二專在職專班招生
- (7)、運動績優招生：A、高級中等以上學校運動成績優良學生升學輔導甄審、甄試 B、重點運動項目績優學生單獨招生
- (8)、雙軌訓練旗艦計畫招生
- (9)、產學攜手合作計畫專班招生
- (10)、產學訓合作訓練四技專班招生
- (11)、科技校院辦理多元專長培力課程招生
- (12)、空中進修學院二專招生
- (13)、軍警學校(含警專)招生

### (二) 各職群進修升學

科別	可進修升學系所
商業管理群	企業管理系、國際企業(貿易)系、國際商務系、財務金融系、財政稅務系、工業工程與管理系、行銷與流通管理系、物流管理系、會計系、資訊管理系、會計資訊系、資訊傳播系、休閒事業管理系、文化事業發展系、觀光休閒事業管理系、運動健康與休閒系、休閒保健管理系、觀光休閒系、健康管理系、醫務管理系、老人事業管理系、老人福利與事業系、健康事業管理系、醫療暨健康產業管理系、應用外語系、應用英語系、商業教育學系、保險金融管理系金融保險系、應用經濟系、合作經濟學系、運籌管理系、經營管理系、人力資源發展系、工業管理系、工商業設計系、圖文傳播藝術學系、多媒體設計系、傳播藝術系、餐飲管理系、海洋運動與遊憩系、航運管理系……等等。
外語群	應用英語系、應用外語/德文/日文/法文/西班牙文系、翻譯學系、應用華語系、外語教學系、休閒產業管理系、餐旅管理系、健康休閒管理系、文化事業管理系、觀光與休閒管理系、國際貿易系、國際企業系、企業管理系、財務金融系、國際物流與行銷系、行銷與流通管理系、風險管理與保險系、文化創意事業…等等。
家政群	觀光事業管理系、老人服務事業管理系、休閒保健管理系、生活應用與保

科別	可進修升學系所
	<p>健系、幼兒保育系、化妝品應用與管理系、服裝設計系、紡織科學系、創意生活設計系、餐旅管理系、烘焙管理系、食品營養系、休閒事業管理系、觀光管理系、社會工作系、流行設計系、兒童福利系、兒童與家庭服務系、美容系、時尚美容造形設計系、流行設計系、美髮造型設計系、時尚造型表演系、珠寶技術系、流行工藝設計系、生活應用科技系化妝品應用組、化妝品應用與管理系、演藝事業系、舞蹈系、服飾管理科學系、表演藝術學位學程…等等。</p>
餐旅群	<p>餐飲管理系、中餐廚藝系、西餐廚藝系、餐飲廚藝系、烘焙管理系、食品科技系、觀光與休閒事業管理系、休閒暨遊憩管理系、旅運管理系、旅館管理系、餐旅管理系旅館組、旅遊事務管理系、休閒事業經營系、航空暨運輸服務管理系、餐旅暨會展行銷管理系、航空服務管理系、會議展覽服務業學位學程、休閒運動保健系、海洋運動與遊憩系、休閒運動管理系、運動健康與休閒系……等等。</p>

## 二、就業進路

### (一) 各科別學習內容與目標

商業與管理群		
科別	主要學習內容與目標	相關證照
商業經營科	主要學習會計基礎帳務處理、門市服務、商事法規、電腦文書處理、商業相關知識及零售業服務技能，以培養現代化的商業經營人才。	會計事務 會計資訊 門市服務
會計事務科	主要學習國際貿易實務、外語、商業與經濟環境、會計事務、資訊科技應用、行銷與管理等專業知能以培養國際貿易人員應具備之基礎能力與專業素養。	國貿業務 會計事務 會計資訊 門市服務
國際貿易科	主要學習記帳、出納之會計事務、商業會計法令、統計分析、銀行帳務處理、會計資訊系統操作以及稅務處理等會計實用知能。	會計事務 會計資訊 門市服務
資料處理科	主要學習電腦硬體、網路原理、軟體操作、多媒體製作、程式設計、商業知識、會計實務等相關知能。	電腦軟體應用 電腦軟體設計 網頁設計 會計事務 會計資訊
電子商務科	主要學習記帳、電腦基礎作業、網站架設及管理應用，以培養金融作業、銷售、商業及管理基礎能力。	電腦軟體應用 電腦軟體設計 網頁設計 會計事務 門市服務

商業與管理群		
科別	主要學習內容與目標	相關證照
流通管理科	主要學習電腦硬體、網路原理、軟體操作、多媒體製作、程式設計、商業知識、會計實務等相關知能。	電腦軟體應用 電腦軟體設計 網頁設計 會計事務 會計資訊
航運管理科	主要學習現代化的商業經營與管理知識，兼備商業與航運業專長，熟悉經營學理和實務操作能力。	電腦軟體應用 網頁設計 會計事務
農產行銷科	主要學習基礎記帳、簡易財務報表分析、行銷管理農產品行銷、電腦文書處理及電子商務之操作。	會計事務 電腦軟體應用
不動產事務科	主要學習不動產事務之基本知識，以培養不動產事務之作業與管理基層人才。	會計事務 電腦軟體應用 門市服務 會計資訊
水產經營科	主要學習漁業生產的基本知能，以培養海事及水產業之生產、服務及經營管理等基層人員。	會計事務 電腦軟體應用 門市服務
文書事務科	主要學習有關文書事務之基本知識和實用技能，以培養各企業所需的商業文書處理與管理之基層人員。	會計事務 電腦軟體應用 網頁設計

外語群		
科別	主要學習內容與目標	相關證照
應用外語科 英文組	主要學習英語文聽力、口說、閱讀、寫作能力、基礎商業知識及電腦文書處理，以培養學生擔任外語相關產業之初級技術人員，並能勝任外語領域相關之工作。	其他證照： 全民英檢（GEPT） 多益（TOEIC） 中、英文書處理證照
應用外語科 日文組	主要學習日語文聽力、口說、閱讀、寫作能力、基礎商業知識及電腦文書處理，以培養學生擔任外語相關產業之初級技術人員，並能勝任外語領域相關之工作。	其他證照： 日本語能力檢定 中、英、日文文書處理證照

餐旅群		
科別	主要學習內容與目標	相關證照
餐飲管理科	主要學習餐旅管理、餐飲衛生安全、採購學、食物學、餐飲實務、餐旅服務技術、中餐烹調、中式點心、烘焙、西餐烹調等全球化餐飲經營管理知能。	中餐烹調 西餐烹調 烘焙食品 餐旅服務 飲料調製 中式米食加工 中式麵食加工其他證照 全民英檢(GEPT) 中、英文書處理證照
觀光事務科	主要學習餐旅日語會話、遊程設計、解說教育、旅館管理、餐飲實務、客房實務、生態保育實務世界旅遊資源、觀光概論等培養旅遊觀光基層之專業之專業人員且提昇觀光旅遊實務知能。	餐旅服務 飲料調製其他證照： 領隊人員 導遊人員 全民英檢(GEPT)

餐旅群		
科別	主要學習內容與目標	相關證照
		中、英文書處理證照 多益(TOEIC) 日本語能力試驗 (JLPT)